Bibliothèque
et Archives
nationales
Québec

Le Prix Courant

Page(s) manquante(s)

LE PRIX COURANT

Revue Hebdomadaire

COMMERCE, FINANCE, INDUSTRIE, PROPRIÉTÉ FONCIÈRE, ASSURANCE.

Publié par ALFRED et HENRI LIONAIS, éditeurs-propriétaires au No 25 rue St-Gabriel, Montréal, Téléphone Bell Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement: Montréal et Banlieue, $2.00; Canada et Etats-Unis, $1.50; France et Union Postale 15 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire au moins 15 jours avant l'expiration, et ne cessera que sur un avis par écrit adressé au bureau même du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toutes communications simplement comme suit : LE PRIX COURANT, MONTRÉAL, CAN.

VOL. XXX — VENDREDI, 30 NOVEMBRE 1900 — No 9

VENDONS AU CONSOMMATEUR

En jetant un regard sur le mouvement commercial du Canada durant les cinq dernières années dont nous avons les chiffres officiels sous les yeux, nous constatons un progrès sensible d'année en année dans l'ensemble de notre commerce extérieur.

De 224 millions en 1895, notre commerce extérieur passe à 239 millions en 1896, à 257 en 1897, à 304 en 1898 et à 321 en 1899.

L'année terminée le 30 juin 1900 donnerait, d'après les chiffres provisoires, 342 millions. C'est donc une augmentation de 118 millions sur le chiffre de 1895 qui se répartissent par 70.2 millions aux importations et 47.8 millions aux exportations.

Pour l'année 1900 les importations ont dépassé les exportations de 19.5 millions.

En examinant attentivement les tableaux des importations et des exportations, nous remarquons deux choses principalement.

La première, c'est que nous importons des quantités de marchandises manufacturées qui pourraient et devraient être fabriquées en Canada; il y a donc place encore ici pour la création d'industries nouvelles; pour une amélioration dans la qualité de certains produits manufacturés au pays, et peut-être encore pour une plus forte production d'articles qui s'y fabriquent déjà, mais en quantité insuffisante.

La seconde, c'est que nous pourrions produire davantage pour l'exportation et exporter pour une valeur beaucoup plus considérable si nous voulions conquérir d'autres marchés d'écoulement pour nos produits. Nous n'en voulons pour preuve que ce fait:

Sur une exportation de 138 millions (en 1899) de produits purement canadiens, 85 millions ont été vendus à l'Angleterre, 40 millions aux Etats-Unis et 13 millions seulement à toutes les autres nations ensemble.

Nous sommes donc loin encore d'avoir atteint le chiffre d'exportation auquel nous pouvons prétendre. Nos blés et autres céréales, nos farines, notre beurre, notre fromage peuvent être produits en des quantités beaucoup plus fortes qu'ils ne le sont à l'heure actuelle. Il ne manque pas de pays qui importent ces marchandises d'ailleurs que du Canada, c'est à nous de leur faire accepter nos produits. Nous pourrions en dire autant des produits de nos mines, de nos pêcheries et de nos forêts, pour lesquels les débouchés ne manquent pas.

Encore une fois, l'avenir commercial du Canada nous apparaît brillant, si nous ne craignons pas de nous déplacer, de nous remuer pour écouler tout ce que nous sommes capables de produire avec l'immense étendue de nos terres, de nos mines, de nos forêts et de nos pêcheries.

Il ne servirait de rien d'augmenter nos moyens d'actions, et matière de transports et d'outillage de nos ports, si en même temps nous n'augmentions et notre production et la vente de cette production.

On dit parfois que l'Angleterre peut absorber tout ce que nous pouvons produire; c'est se bercer d'illusions. Le Royaume-Uni peut sans doute nous acheter de très fortes quantités de produits, mais il ne peut aller au-delà de ce qu'il consomme lui-même et de ce qu'il peut vendre ailleurs. Il ne tient pas sous sa main tous les marchés du monde. Si la Grande Bretagne est la première nation du globe au point de vue du commerce, elle n'est pas la seule.

La Grande-Bretagne revend à l'étranger une grande partie de ce qu'elle achète ailleurs que chez elle et elle y trouve profit.

Nos exportateurs, peuvent en vendant là où la Grande-Bretagne distribue les produits qu'elle nous achète, réaliser des bénéfices qu'ils laissent aux intermédiaires anglais.

Nous dirons plus, c'est que le marché anglais où convergent d'immenses quantités de marchandises de même nature mais de provenances directes est souvent un facteur puissant de baisse et d'avilissement des prix pour le producteur.

Quand une même marchandise abonde sur un même marché, les prix ne peuvent se maintenir mais fléchissent, l'offre étant supérieure à la demande.

Nous nous trouverions bien mieux, nous le répétons, de vendre notre production là où elle doit être consommée, car nous obtiendrions de meilleurs prix.

Il y a une autre raison encore qui devrait nous inciter à entrer directement en relations avec les pays consommateurs de nos produits. Cette raison c'est que nous tirerions nous-mêmes les matières premières nécessaires à nos industries des pays qui les produisent. Notre marine marchande qui aurait tout à gagner de la création de nouveaux débouchés pour notre production saurait se créer un fret de retour; nos industriels ne laisseraient pas que d'acheter sur les marchés primaires, sans intermédiaire onéreux, une marchandise qui leur viendrait directement du pays d'origine.

Economie d'intermédiaire, économie de fret, sont deux choses que tout commerçant recherche.

Grâce à l'Exposition de Paris, le Canada et ses produits sont mieux connus qu'ils ne l'étaient,—car ils ne l'étaient guère ailleurs qu'en Angleterre et chez nos voisins immédiats. Avant qu'ils aient été oubliés, il serait bon de aire quelques efforts pour les faire apprécier sur les marchés susceptibles de les consommer.

Recherchons le consommateur.

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

LA CHINE—LE PERIL JAUNE

M. Marcel Monnier et le Tour d'Asie

Un publiciste français, M. Marcel Monnier, a effectué, ces années dernières, un voyage qu'il a appelé le *tour d'Asie*, et en a rapporté nombre de faits et d'impressions, dont quelques-uns ont été résumés par lui en séance publique, dans la salle de la Société de géographie.

Ces données, qui viennent s'ajouter à tout ce que nous savons déjà touchant les choses de Chine, feront tomber bien des illusions sur ce que, d'avance on appelait le marché chinois et qui, pour les Européens devait constituer la Chine en nouvel Eldorado.

M. Marcel Monnier a parcouru le pays en y entrant par le Nord, rayonnant de l'Est à l'Ouest et au Sud, et recueillant, chemin faisant des indications nouvelles et précieuses sur les facilités que peuvent espérer les Européens de venir, jusque sur les marchés intérieurs de la Chine, faire concurrence aux produits de l'industrie indigène. Sans vouloir exposer ici l'ensemble des études du publiciste français, nous croyons que le lecteur trouvera quelque intérêt dans le résumé de ses observations, touchant deux côtés de ce que l'on a appelé le péril jaune, péril de la concurrence d'une main-d'œuvre à prix avilis, et péril de réveil conquérant.

M. Marcel Monnier est arrivé à Pékin au moment où venait de se rétablir la paix entre la Chine et le Japon. Tout de suite, il a eu une idée des espérances mirifiques que nombre de maisons et de spéculateurs concevaient au sujet d'une ère nouvelle qui, disait-on, allait commencer pour la Chine, qu'en imagination intéressée on voyait s'ouvrir plus largement que par le passé, et que l'on disait décidée à entrer résolument, même plus hardiment que le Japon, dans la voie de ce que nous appelons le progrès.

Descendant à l'hôtel de Pékin, car il y a dans la métropole chinoise un hôtel qui, au-dessus de son entrée, porte en français et en lettres d'or le nom d'Hôtel de Pékin, où l'on est, notre voyageur l'affirme, mieux reçu et mieux traité que dans les somptueux caravansérails anglais de Hong-Kong et de Yokohama, il eut l'idée des folles espérances conçues, des illusions phénoménales, surtout de l'ignorance étrange de ces industriels et commerçants de tous pays européens touchant les idées du gouvernement et les besoins du peuple qu'ils comptaient exploiter. C'est dans cet hôtel que se réunissaient tous les faiseurs d'affaires, tous les représentants des maisons anglaises, françaises, allemandes, belges, suisses, américaines et autres, grandes, moyennes ou petites, pour offrir au gouvernement chinois des rails, des locomotives, des canons perfectionnés, des armes de tous genres, des ballons, etc., ou venant solliciter des concessions de mines, d'emprunts, de monopoles, etc. Et tous ces gens, qui passaient leur temps à mettre en mouvement leurs agents diplomatiques, dévisageaient et dévoraient des yeux, non sans une sorte de haine, tout Européen nouveau venu, dans lequel ils voyaient un concurrent. Jamais, disait M. Marcel Monnier, ils ne parurent concevoir qu'un individu, doué de quelque bon sens, pût venir en Chine sans vouloir demander au pays autre choce que des impressions.

Pour se rendre du nord au centre de la Chine, notre voyageur prit la voie du Yang-tsé-Kiang ou fleuve Bleu et s'embarqua à bord d'une jonque marchant à l'aviron, à la voile de nattes en jonc et, pour passer les rapides, remorquée à la cordelle que tiraient un très grand nombre de pauvres diables.

Il y a longtemps que la Chine est est pays organisé et administré, et cependant, malgré le danger de ces passages de rapides, en dépit des pertes de temps et des sinistres nombreux, jamais les Chinois n'ont paru songer à la possibilité de supprimer les obstacles à la navigation, à régulariser le lit de leurs cours d'eau par la destruction des rochers les encombrant.

Cela nous parait étonnant à nous, mais ce qui, aux yeux des Chinois, l'est bien davantage, c'est que le gouvernement ait depuis quelques années, songé à améliorer en partie cette situation par l'établissement, aux points particulièrement périlleux, de postes de secours avec canots de sauvetage que désigne le pavillon jaune impérial. Ici, dans nos pays, dans un but utilitaire, nous détruisons, comme à plaisir, le pittoresque ; là bas, on paraît y tenir, même au péril de la vie.

Parmi les provinces que M. Marcel Monnier a parcourues, celle du Sé-Tchouen, située à peu près au centre de la Chine, sur le fleuve Bleu, est l'une des plus peuplées et des plus fertiles : pas un pouce de terre n'y reste en friche. Les moyens de circulation y sont peut être mieux entendus que dans les provinces du Nord et les routes un peu mieux comprises, peut-être mieux entretenues. Celle que suivit M. Monnier, et qui passe de la vallée du Yang-tsé-Kiang dans celle du Kialing, est dallée sur une largeur d'environ cinq pieds, et elle offre cette particularité de gravir les collines par des gradins en dalles de pierre que le sabot des mules a polies et usées au point de les rendre extrêmement glissantes.

On voyage généralement en jonque, mais quand manque la voie d'eau, la circulation sur les routes s'effectue à pied et à cheval, mais surtout en brouettes que poussent des hommes, et en palanquins également à dos d'hommes, ou que portent deux mules, l'une au brancard d'avant, l'autre au brancard d'arrière. Le voyage en chaise à porteur ou en palanquin est celui qu'au Sé-Tchouen préfèrent les personnes tenant à leur considération et voulant faire savoir qu'elles ont de l'argent, ce qui, on le sait, n'est pas un sentiment particulièrement chinois.

La chaise à porteur est maîtresse de la route, le cavalier doit lui céder le pas ; mais, en revanche, celui-ci le prend sur le piéton. Parfois, pour se reposer de la fatigue d'un trop long repos, Marcel Monnier mettait pied à terre. Il croyait bien faire, puisqu'il permettait ainsi à ses porteurs de reprendre haleine.

Mais, comme il nous l'a dit, quand il s'abaissait au point de marcher à pied, ce n'était pas précisément de l'estime qu'éprouvaient pour lui ses propres porteurs, et encore moins les badauds se pressant et se bousculant pour voir de plus près le diable étranger que ses domestiques qualifiaient de Ta-Fa-Ta-Jem, le grand homme du pays de France.

Non seulement cette province du Sé-Tchouen est prospère, mais elle est relativemeut accessible par terre et par eau, aussi fut-elle l'un des premiers et des principaux objectifs des commerçants européens, qui voulurent y créer un marché de leurs produits. Pendant quelques années, les Anglais beaucoup, les Français moins, y vendirent de l'horlogerie, de la quincaillerie, des passementeries, des cotonnades, mais furent assez vite évincés par les négociants allemands, moins soucieux de donner de bons objets que de les vendre à plus pas prix que leurs concurrents. A leur tour, les Allemands, surtout depuis la guerre sino-japonaise, ont été supplantés par les Japonais important de leur

pays des objets fabriqués sur modèles chinois et européens, meilleurs que ceux des Allemands, mais établis à des prix fabuleux de bon marché.

Au point de vue des objets fabriqués, les Euroqéens sont donc à peu près évincés du Sé-Tchouen ; ils le sont également pour les matières premières laine et coton, que leur demandaient naguère les filateurs chinois. En effet, dans plusieurs provinces de l'Ouest, on cultive maintenant le coton qui arrive par le fleuve Bleu, et la qualité, quoique manquant de finesse, paraît suffisante. Ces cotons, de même que les laines provenant du Thibet, permettent de tisser des étoffes moins fines, mais plus solides d'usage que celles importées par les Anglais de l'Hindoustan ou d'Europe. Le peuple les recherche, parce que si elles ont moins d'aspect, elles sont de plus bas prix et en même temps d'usage plus durable.

Et la Chine nous est ouverte, dit-on. C'est vrai, mais moins à nous qu'aux Japonais auxquels nous sommes glorieux d'avoir inculqué nos idées et nos convoitises, que nous avons armés de nos outillages industriels et militaires, leur faisant connaître la machine-outil et la machine de guerre : nos élèves japonais profitent de nos leçons et nous prouvent leur excellence en nous supplantant des marchés de la Chine, et bientôt peut être de nos propres marchés du Tonkin, de l'Annam et de la Cochinchine.

Cette question de la lutte industrielle des extrêmes orientaux contre les Européens devait tout naturellement amener un voyageur en Chine, resté assez longtemps à l'intérieur du pays pour bien observer et connaître, à se rendre compte sur place de ce que l'on appelle le péril chinois, le péril jaune, et qui se résume par ces deux questions : Etant donné que les Chinois forment un groupe de plusieurs centaines de millions d'individus initiés par nous à toutes nos méthodes industrielles et commerciales, n'avons-nous pas à prévoir, sous le rapport industriel, le même fait que nous avons contaté à Sé-Tchouen, notre expulsion de leur marchés et, sous le rapport militaire, le groupement de ces millions d'hommes poussant à la mer les Européens établis à l'est et au sud de leur territoire et, de là, partant à la conquête du monde occidental ?

Disons tout de suite que M. Marcel Monnier ne croit pas au péril chinois, si ce n'est à très long terme et à la condition que ce peuple chinois, toujours subjugué, mais qui toujours a absorbé ses vainqueurs, se les est assimilés, en arrive à se transformer par un nouveau mélange, un métissage avec une race nouvelle. Et il faudrait que cette absorption fût suivie d'une évolution totale de son esprit, de ses idées, de ses habitudes, de son tempéramment, de ses mœurs. Rien à craindre du Chinois tant qu'il restera le Chinois actuel.

Lorsque l'on considère, dit M. Marcel Monnier, non plus les quelques fonctionnaires ou négociants chinois en contact journalier avec les Européens à Shang-Haï, à Hong-Kong, à Canton, mais le vrai Chinois, celui du peuple, on constate qu'il est industrieux, dur au travail, pour lequel il se trouve admirablement organisé, physiquement par la finesse de ses doigts, intellectuellement par son esprit attentif et sa mémoire. En outre, la simplicité de ses besoins est proverbiale, du plus haut au plus bas des degrés de l'échelle sociale : il n'est guère esclave des facilités de l'existence : son égalité d'humeur, à peu près inaltérable dans la bonne comme dans la mauvaise fortune, envisage plutôt le riant côté des choses, se posant comme problème à résoudre d'être le moins malheureux possible.

En tout, fonctionnaire de rang élevé, modeste marchand, journalier, s'accommodent aux circonstances, et beaucoup plus aisément que nous se soumettent à la formule : à la guerre comme à la guerre. C'est, dira t-on, un philosophe de la plus belle eau. Non dans le sens que nous attachons à ce mot. Mais le Chinois n'est pas, au même degré que la plupart des Européens, un peuple nerveux ; il ignore les impatiences fiévreuses, la recherche constante du mieux, se contente des procédés de travail et des secrets de métiers que lui ont appris les ancêtres. Nul besoin ne semble donc pousser le Chinois en avant. Mais, quand il a quelque peu progressé, un autre élément l'arrête et l'immobilise, c'est-la superstition. Insouciant devant certains dangers, stoïque en face de la mort, le Chinois est absolument paralysé par les présages, les mauvais sorts, les formules des sorciers, des diseurs de bonne ou mauvaise aventure, est esclave des mille etun préjugés populaires. Il n'ose rien entreprendre, demeure inerte, sans initiative, s'atrophie sous l'imaginaire menace d'un génie du mal. On pourrait le voir sous la direction d'ingénieurs et de contremaîtres européens exécuter à la perfection le modèle qu'on lui donnera à copier, mais, de perfectionner, de modifier ce modèle, il en paraît incapable, et cette impuissance de modification semble innée en lui, car, rendu à lui-même, il retombera dans les vieilles formules, les antiques recettes, les procédés millénaires de fabrication, dans ses habitudes de travail individuel. Il semble que le peuple chinois est arrivé au sommet de son développement intellectuel, à la limite de ce que peut concevoir et inventer son cerveau ; il ne peut plus aller au delà, il s'est pour ainsi dire figé, cristallisé dans un moule inextensible.

Dans ces conditions, il paraît difficile que, de lui-même, le Chinois s'approprie les procédés européens, leur mode de travail en manufacture, et puisse devenir un concurrent dangereux. D'ailleurs, il travaille si lentement, qu'il faut trois ou quatre Chinois pour exécuter le labeur que, dans le même temps exécute un ouvrier européen. Mais c'est à un prix extraordinairement bas, ajoute-t-on. Sans doute, toutefois, en Chine comme partout, les modifications du travail en arriveront à déterminer des accroissements de besoins, et ceux-ci, concurremment avec les demandes plus nombreuses de main-d'œuvre, devront amener une révolution dans les salaires. Comme conclusion, M. Marcel Monnier considère très difficile, sinon impossible, pour l'industrie chinoise de se modifier au point de devenir assez puissante pour venir nous faire concurrence jusque sur nos propres marchés.

En ce qui concerne le péril résultant de la transformation du peuple chinois, en conquérant du monde, le conférencier nous dit que le Chinois est de caractère éminemment pacifique, n'a rien de l'esprit militaire, ignore le sentiment qui nous domine, le sentiment de patriotisme.

La Chine n'est pas un pays centralisé, dont les parties se considèrent comme liées et solidaires entre elles. C'est une sorte de conglomérat, dont les différents éléments se relient par les intérêts et l'habitude. Chez le Chinois, ce n'est même pas tout à fait l'esprit de clocher qui domine, car il ne voit rien au delà, non pas du grand pays, de la province ni du village, mais de la famille. Fonctionnaires, riches Chinois, hommes des classes inférieures, non seulement ne songent nullement à s'emparer des pays voisins, mais demeurent indifférents à ce qui se passe, les uns, au dehors de leur rayon d'autorité, les autres du cercle de leur intérêts. Ni les premiers, ni les seconds, s'ils vivent

LE BYRRH

Le Vin des Dames ═══ L'Apéritif " Fin-de-Siècle " !

a conquis la faveur générale, grâce à ses remarquables propriétés apéritives et toniques — à tel point qu'il arrive insensiblement à supplanter le Vermouth, qui a été longtemps l'apéritif sans rival.

Le Byrrh est un produit Fin-de-Siècle, moëlleux, que l'on déguste avec plaisir et, surtout, avec profit. Grâce aux méthodes d'analyse rigoureuse dont dispose la chimie contemporaine, on est arrivé à un dosage exact des principes actifs des plantes aux vertus stomachiques qui entrent dans la composition de ce vin délicieux.

Les personnes qui y goûtent une première fois sont tout étonnées de constater l'effet remarquable produit sur leur constitution par un verre à Bordeaux de Byrrh pris avant les repas. Il ne possède pas l'action corrosive sur les muqueuses de la plupart des spécialités à base d'alcool, improprement qualifiées d'apéritives.

**Se vend en caisses de
12 bouteilles d'un litre,
24 bout. d'un demi-litre**

HUDON, HEBERT & Cie

Seuls Depositaires au Canada, MONTREAL

au sud de l'empire, ne s'inquiètent des événements dont les contrées du Nord peuvent être le théâtre, et il en sera de même pour l'homme du Nord en ce qui concerne le sud, l'est ou l'ouest de la Chine. La plus grande partie du Céleste Empire a ignoré les guerres entre la Chine et la France, la Chine et le Japon, et, quand le gouvernement de Pékin demandait au vice-roi de Canton le concours de sa flotte pour résister aux Japonais, ce haut fonctionnaire faisait la sourde oreille. Ce qui se passait dans les parages de la Corée ne lui paraissait pas de son ressort.

En réalité, le Chinois paye ses impôts, subit patiemment de la part des autorités bien des tracasseries, sans trop perdre de son respect craintif pour elles, réclame à peine la liberté de la rue et ne demande qu'à vaquer à ses affaires. Pourvu que l'on ne gêne ni son commerce, ni son industrie, peu lui importe qui est son maître, qui profite de l'impôt, qui exige son respect. Il ne s'éloignera de son village, même de sa rue que si le nécessitent les besoins de sa profession ou quelque circonstance importante de sa vie. Même s'il émigre et meurt à l'étranger, c'est avec la pensée que, vivant, il reviendra, ou mort, on le rapportera au pays des ancêtres. Dans cette situation, quel mobile le pousserait à devenir conquérant? Une surabondance de population? Mais cette surabondance n'existe que dans certaines régions de l'est de la Chine, alors que, dans l'ouest, vers le Thibet, de vastes espaces sont à peu près déserts. Les causes manquent, qui justifieraient le péril jaune, les effets doivent manquer également, sous le double aspect industriel et militaire. Dormons en paix, nous d'abord, nos descendants ensuite, nous n'avons rien à redouter du mouton chinois.

Cependant, prétendrez-vous que, sous nos coups d'épingles incessants, il ne deviendra jamais enragé, votre mouton, désormais bien armé, répliquent les pessimistes, qui ne sont pas de l'avis optimiste de M. Marcel Monnier?

PAUL LAURENCIN.

SAUCE AUX CHAMPIGNONS. — La célèbre sauce aux champignons n'est pas autre chose qu'une cuisson de champignons au vin ou au vinaigre dans les proportions suivantes :

Champignons, 2 kilos, oignons, 2 kilos, écorce de citrons, 20 gr. sel, 12 gr., poivre blanc, 8 gr., clous de girofle, 3 gr., fleur de mascade, 4. gr.

CULTURE INDUSTRIELLE DU GIROFLIER

TOUT le monde connaît le "clou de girofle", d'un emploi si courant comme produit condimentaire ; mais bien peu de personnes savent ce que c'est réellement que ce produit et quelle est son origine. Or, notons tout de suite que ce sont les boutons à fleurs qu'on récolte avant qu'ils soient épanouïs, d'un arbre de l'Océanie appelé giroflier (*Caryophyllus aromaticus*), appartenant à la famille des Myrtacées.

Aujourd'hui, ce bel arbre est l'objet d'une culture très active, non seulement dans la Malaisie, mais encore dans l'Inde, à Zanzibar, à la Guyane, aux Antilles, à la Guadeloupe, à la Réunion, à Siam, à Cayenne et au Gabon.

Le giroflier est un arbre toujours vert, de 25 à 35 pieds de hauteur, de forme conique et à branches opposées. Ses feuilles sont opposées, coriaces, simples, ovales, entières, lisses et luisantes, rétrécies aux deux extrémités et portées par de longs pétioles ; elles sont légèrement ondulées et d'un beau vert, qui s'accorde très bien avec la couleur rouge des fleurs. Celles-ci sont en cymes terminales à calice rouge et à corolle légèrement purpurine ; il y a quatre sépales et quatre pétales, les étamines sont nombreuses, l'ovaire est à deux loges, renfermant chacune une vingtaine d'ovules.

Ces fleurs ne se montrent que vers la sixième année ; elles donnent naissance à un fruit qui est une baie sèche, elliptique, couronné par les dents du calice, qui est persistant. Il est le plus souvent uniloculaire et à une seule graine par avortement.

D'abord vert, le fruit du giroflier devient jaune pâle, puis d'un beau rouge pourpre.

Cet arbre, qui est un des plus beaux de l'Océanie, croît rapidement ; néanmoins, il est assez délicat et exige une exposition bien choisie. Il peut vivre de soixante à quatre-vingts ans.

On en connaît cinq variétés principales : le *giroflier ordinaire*, le *giroflier à tige pâle*, le *giroflier Loury ou Kiry*, le *giroflier sauvage* et le *giroflier royal*. Ce dernier est le plus estimé.

L'histoire du giroflier est une des plus curieuses. Comme nous l'apprend M. J. Dybowski, cette plante fut monopolisée, en quelque sorte, par les Hollandais, après qu'ils eurent chassé les Portugais des Moluques, en 1605 ; ces conquérants voulurent, à tout prix, conserver pour eux seuls le commerce du girofle et ils n'hésitèrent pas, dans ce but, à entreprendre de véritables expéditions pour détruire toutes les plantes autres que celles existant dans les cultures de la petite île d'Amboine, dont des mesures extrêmement sévères empêchaient la dissémination.

C'est à Poivre, intendant de Maurice et de Bourbon, que l'on doit l'introduction du giroflier dans ces îles, vers 1770.

On raconte, dit M. C. Chalot, que cet administrateur philosophe fit partir, en 1769, deux vaisseaux commandés par les lieutenants de Trémignon et d'Etcheverry, qui parvinrent, non sans peine, à se procurer, près des rois de Grieby et de Patany (dans la mer des Indes), une grande quantité d'arbres à épices, au nombre desquels était le giroflier.

Le déplacement de Poivre faillit presque anéantir tout ce que les soins de ce philanthrophe avaient créé. Il se trouva fort heureusement, dans l'île de la Réunion, un de ces hommes qui jugent, à l'amour du bien public, des connaissances très étendues sur les cultures et qui fit réussir les plantations de giroflier. Cet homme était M. de Céré, directeur des jardins que Poivre avait établis. Ce fut lui qui envoya, en grande quantité, des plants de giroflier à Cayenne, à Saint Domingue et à la Martinique.

Aujourd'hui, c'est Zanzibar qui est le principal centre pour la production des clous de girofle. En 1891, on a exporté de cet île une quantité de ce produit évaluée à 6 mille tonnes.

Remarquons, en passant, que les clous de girofle, connus des Chinois bien avant notre ère, ne parvinrent en Europe que vers le IVe siècle. On les crut exportés de Java.

D'après M. G. Heuzé, le giroflier demande un terrain argileux, profond et frais, un sol substantiel, à sous-sol graveleux ou perméable. Il ne prospère pas très bien sur le bord de la mer parce que les vapeurs maritimes lui sont nuisibles ; c'est pourquoi il végète mal dans les grandes îles de Guilodo et de Céram. Il craint le froid sur les hautes élévations.

A Bourbon, à l'île de France, il occupe des terrains sablonneux de bonne qualité. A Amboine, les girofliers sont cultivés dans les jardins et les parcs.

Le giroflier se multiplie par boutures ou par marcottes ; quelquefois

The St. Lawrence Sugar Refining Co., Limited

Montreal.

Fabricant des Qualités les plus choisies de

Sucres Raffinés

Jaunes Efflorescents, (Bloomy Yellows)

Café Noir, (Bright Coffee Sugars)

Phœnix, (Qualité suivant le Granulé)

Granulés (Extra Standard)

Les Meilleurs sur le.... Marché. :-:

aussi on le reproduit par graines ; mais celles-ci doivent être fraîches, car elles perdent rapidement leur faculté germinative. Le semis se fait en pépinière et on met en place un an après, c'est-à-dire lorsque les plantes ont de trente à quarante centimètre de hauteur.

C'est vers l'âge de quatre à six ans, suivant les contrées, qu'on commence à récolter les clous de girofle. On cueille au moyen d'échelles, lorsque les boutons sont rouges, c'est-à-dire bien avant que les corolles soient ouvertes. Cette récolte dure plusieurs mois parce que les fleurs se montrent successivement.

Une fois cueillis, on laisse sécher les clous de girofle au soleil et, par la dessication, ils acquièrent la coloration brune qu'on leur connaît.

La production d'un giroflier oscille entre 4½ lbs et 9 lbs et une livre contient environ 4600 clous de girofle secs ; la perte au séchage est d'environ 60 pour 100.

Ces clous ont une odeur agréable, une saveur forte et piquante ; ils renferment une huile essentielle, ou essence de girofle dans la proportion de 15 à 25 p. 100.

Dans le commerce, on distingue les clous de girofle, suivant leur provenance, sous les noms de Genany, Amboine, Bancoulen, Zanzibar, etc. Ceux qui proviennent de Bourbon et de Cayenne ont des dimensions moindres et contiennent moins d'huile essentielle.

L'après Trommsdorff, la composition moyenne des clous de giofle serait la suivante :

Huile essentielle.....	18
Matière astringente.....	17
Gomme.....	13
Résine	6
Cellulose	28
Eau.....	18
	100

Le clou de girofle est une des épices les plus communément employées.

En thérapeutique, disent MM. Dujardin-Beaumetz et Egasse, c'est un stimulant diffusible, et l'essence est employée contre la carie dentaire, pour cautériser la pulpe, en ayant soin de n'en pas laisser tomber sur la muqueuse, qui serait excoriée. Mélangée à l'axonge, à la vaseline, à la glycérine, elle peut rendre des services en frictions dans les douleurs rhumatismales, la parésie des membres. Le girofle entre dans la composition du laudanum de Sydenham et de plusieurs autres médicaments.

A. LARBALÉTRIER.

L'AGRICULTURE COLLECTIVE

Sous ce titre, M. Sabatier commence dans le *Matin*, une série d'articles appelés à retenir, croyons nous, soigneusement l'attention de tous ceux qui s'intéressent à la prospérité de notre agriculture.

La France rurale, dit M. Sabatier, se dépeuple au profit des villes. L'inquiétant phénomène date de loin. Dès 1860, sous la pression de l'opinion publique alarmée, une première grande enquête fut ordonnée. Les commissions constatèrent, dans de volumineux rapports, que l'agriculture manquait de bras, et qu'elle était vouée à une décadence inévitable si les pouvoirs publics n'y apportait remède.

Et d'année en année, le mal empira, jusqu'à la guerre.

Depuis la guerre, qui décima également la jeune population des champs et la population des villes, le mouvement d'émigration est allé sans cesse croissant. D'un recensement à l'autre, tous les cinq ans, les campagnes s'appauvrissent d'un demi-million de jeunes gens des deux sexes qui s'encombrent dans le prolétariat pléthorique des grandes agglomérations urbaines, ajoutent leur concurrence à la concurrence mutuelle que les travailleurs se font entre eux, ne se marient pas ou se marient peu, en raison de la cherté progressive de la vie de famille.

Dans les villes, la domesticité de labourgeoisie, les métiers inférieurs, la main-d'œuvre industrielle se recrutent parmi la population agricole. C'est à la même source que puisent les grandes administrations, notamment celles des postes et des chemins de fer, pour l'immense personnel de petits salariés.

L'agriculture fournit de travail leurs presque toutes les branches de l'activité sociale. Elle n'en reçoit d'aucun côté. De toutes part on lui emprunte. Et on ne lui rend rien.

Les conséquences de la dépopulation des campagnes sont diverses et de plus en plus graves : dégénérescence de la race par les vices des encombrements excessifs dans les villes, par la prostitution, par l'alcoolisme ; natalité rarefiée ; fermentations socialistes parmi ces foules des gagne-petit de la société qu'oppressent la dureté du pain quotidien et l'incertitude du pain du lendemaiu; crises endémiques du travail, grèves incessantes ; agriculture languissante, dépréciation de la valeur du sol — 35 p. c. de baisse depuis 1875. Cr, la valeur du sol, dans un graud pays, est le véritable étalon de la richesse publique.

Quant aux causes elle mêmes de la dépopulation des campagnes, les économistes et les agronomes les dénoncent à l'envi, mais ils négligent la principale, je vais dire l'unique : la condition précaire du prolétaire rural.

Son salaire est modique, et l'agriculture ne lui fournit qu'un travail irrégulier. Elle ne l'occupe ni l'hiver, ni les jours de mauvais temps, ni les jours de fêtes. C'est un chômage de cinq à six mois.

Est-il étonnant qu'il regarde du côté de la ville prochaine où l'ouvrier, lui dit-on, travaille tous les jours et goûte à tous les plaisirs dont à la campagne il est sevré ? Tant d'autres y sont allés qui n'en reviennent pas, preuve qu'ils s'y trouvent bien !

Mais qu'il s'offre une place vacante de cantonnier ou de garde-champêtre les candidats affluent. Ce n'est pas l'heureux élu qui regrettera de demeurer attaché au sol natal ni qui enviera la vie libre et les jouissances de l'ouvrier des villes. Pourtant le salaire est dérisoire ; mais il est régulier. Qu'il pleuve ou qu'il vente, le mandat arrive à la fin du mois. On sait sur quoi compter sûrement, et l'on règle sa vie en ocnséquence.

Si l'Etat pouvait offrir une place de cantonnier de 50 francs par mois, avec une petite pension après une carrière de vingt-cinq ans, à tous les prolétaires ruraux, pas un ne voudrait quitter l'ombre de son clocher. Et tous ces jeunes hommes auraient leur foyer, se marieraient, feraient famille, car on vit de peu à la campagne, sans besoins artificiels et les petites gens ne craignent pas d'avoir trop d'enfants.

Certaines de trouver à se marier au village, les jeunes filles ne s'en iraient pas "se mettre en condition" et courir les aventures dans les villes; elles se prépareraient sur place aux devoirs de futures maîtresses de maison et de mères de famille, vocation naturelle et ambition exclusive de toutes les filles.

Mais ce n'est pas de l'Etat qu'il faut attendre la réalisation de cet idéal.

J. A. VAILLANCOURT

MARCHAND DE

BEURRE, FROMAGE, PROVISIONS

Achète aux plus hauts prix du marché, et vend à commission tous les produits de la ferme. | Avances libérales sur consignations. Fournitures générales pour Beurreries et Fromageries.

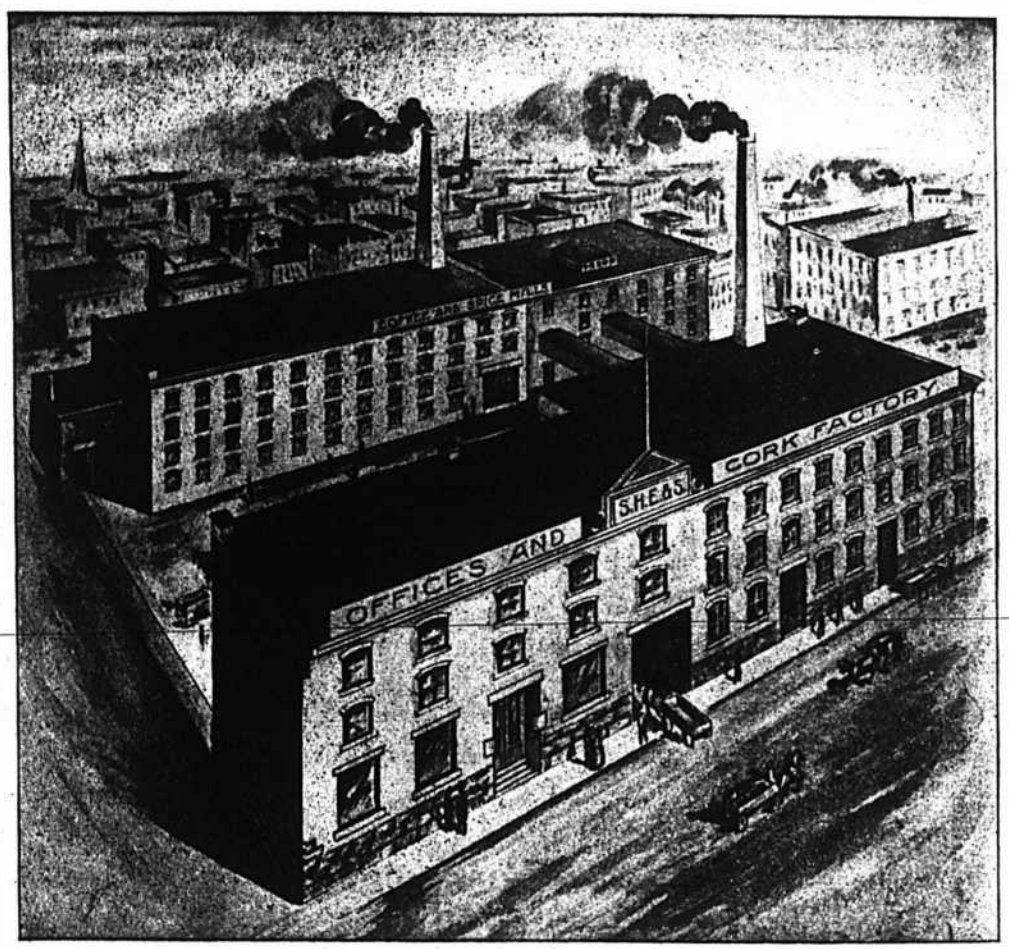
— Spécialité de —

Tinettes pour Beurreries. Boîtes parafinées de 56 lbs. pour l'expédition du Beurre.

Sels HIGGINS, ASHTON et WINDSOR, les meilleurs pour Beurreries.

333 et 335 Rue des Commissaires, - MONTREAL.

Telephone Bell, Main 907.



Cafés,
Epices,
Bouchons.

S. H. Ewing & Sons

Marchands à Commission

Bureau et Manufacture:

98, Rue KING
MONTREAL.

Demandez nos Prix et Echantillons.

BERNIER & Cie

Marchands de Farines

Grains, Moulées, Graines de Semences,
Graines Fourragères, Etc.

Prix Spéciaux par quantité de char ou pour char assorti.

BUREAU ET ENTREPOT:

PRES DE LA CARE DU GRAND TRONC, **St-Hyacinthe**

CORRESPONDANCE SOLLICITÉE.

Le mal est profond et, d'année en année, il fait de plus grands ravages. De pauvres empiriques ont imaginé que le morcellement de la propriété attacherait le paysan à la terre et que personne s'en irait si chacun avatt son lopin. Or, jamais la grande propriété ne s'est autant démembrée que depuis cinquante ans et jamais le travail des champs n'a été plus déserté. Non, ce n'est pas une agriculture parcellaire qui est le remède, tout simplement parce que l'agriculture parcellaire est une agriculture de misère. Elle ne nourrit pas son homme.

La petite propriété ne peut se soutenir qu'à la condition de pouvoir placer ses excédents de main-d'œuvre dans la grande propriété voisine. Si cette ressource lui fait défaut, le petit cultivateur ne vit que de privations et ses enfants essaiment au loin.

Dans la petite propriété le gaspillage des frais généraux est fatal. Au propriétaire de cinq hectares, il faut le même cheptel mort et vivant qu'au propriétaire de dix hectares. D'ailleurs, la petite propriété est effroyablement endettée, et la grande propriété, de son côté, est hypothéquée jusqu'aux tuiles.

Manquant le capital d'exploitation, la grande propriété ne peut employer ni les engrais ni les bonnes méthodes pour élever ses rendements, seule manière de réduire ses prix de revient. Elle végète tout comme la petite propriété, et si l'état lui retirait sa protection, elle serait écrasée sur le marché national par la concurrence de la culture étrangère.

La propriété, dans son état présent, ne peut donc pas faire plus qu'elle ne fait pour le travailleur. C'est pourquoi il s'éloigne d'elle et s'en éloignera de plus en plus. Le salut sera dans l'exploitation collective de la propriété organisée de manière à assurer, sans risques, un loyer normal au capital foncier, un juste intérêt au capital d'exploitation, et au travailleur un salaire régulier et la constitution mécanique d'un patrimoine, double s'il se marie, accru en outre par chaque enfant qui lui naîtra.

M. Sabatier se propose de donner la formule de ce système dans un prochain article, formule qui, dit-il, sera justifiée et démontrée par d'autres articles invitant d'autres agronomes à en chercher une meilleure, qu'il sera alors des premiers à faire valoir auprès des hommes de bien soucieux de l'avenir de notre pays.

—(*Marché Français.*)

LE CHARBON ET L'AGRICULTURE EN ANGLETERRE

LETTRE adressée de Londres au *Marché Français*, à propos de la rareté et des hauts prix du charbon en Angleterre, est intéressante en ce sens qu'elle attire l'attention sur les résultats que peut avoir et qu'à déjà la crise de charbon pour l'agriculture auglaise déjà si éprouvée.

Nous reproduisons cette lettre:

" La Chambre de Commerce dc Manchester s'émouvant, à juste titre, de la hausse des prix du charbon et de la difficulté que chacun rencontre à s'approvisionner de ce combustible, vient d'examiner s'il ne conviendrait pas d'en interdire, pour un certain temps l'exportation.

" Mercredi dernier, lors de la réunion trimestrielle, le président, M. Thompson, a fait connaître qu'une proposition faite par M. Harwood, membre du district de Bolton, concernant ce projet d'interdiction, n'avait pas été prise en considération, les directeurs de la Chambre de Commerce ayant été d'avis qu'avant de prendre une décision il convenait d'avoir un plus grand nombre de renseignements qu'ils n'en possédaient actuellement sur l'importance de la diminution des approvisionnements, d'accord avec les estimations de personnes les plus autorisées en la matière.

" Le projet demandait que le charbon fut frappé d'un droix d'exportation, pour cette raison que c'est un produit dont la nation anglaise a le plus graud besoin pour sa consommation. L'examen de cette question a donc été ajourné, mais il sera repris et discuté dans toutes ses grandes lignes lors de la prochaine réunion, pourvu toutefois que le comité puisse procurer les renseignements désirables sur les principaux points désignés.

" C'est là une question qui intéresse au plus haut degré l'agriculture aussi bien que le commerce et l'industrie du Lancashire ; les intérêts de chacun sont en jeu, bien que comme de justice, ce soit surtout ceux qui font usage d'appareils à vapeur qui souffrentle plus,au point de vue pécuniaire, lorsque le charbon atteint des prix aussi élevés que ceux pratiqués depuis l'hiver dernier. Pendant presque toute la dernière moitié de ce siècle, la majeure partie des grains ont été battus par des machines à vapeur ; le fléau et les machines actionnées à la main et par des chevaux ont été peu à peu abandonnés pour faire place à ces magnifiques machines qui, non seulement battent le grain, mais encore le vannent, le classent, l'ensachent, le pèsent et si on le désire, agissent de même pour la paille, en la hachant.

" C'est là un exemple entre mille de l'importance qu'ont prise les machines à vapeur dans l'agriculture. La culture du sol elle-même n'est pas,il est vrai, pratiquée à l'aide de la vapeur sur une aussi vaste échelle comme l'auraient désiré les agriculteurs audacieux des décades soixante et soixante dix, mais cependant l'on peut voir de vastes étendues de terres dans nombre de districts du Royaume-Uni où ce moyen de culture prévaut, aussi la cherté du charbon vient-elle écraser d'un nouveau poids le malheureux fermier déjà si fortement imposé.

" Je pourrais citer de nombreux cas où des fermiers possédant des machines à vapeur, prêtes à fonctionner, les ont, cette année, laissées de côté par suite de la rareté et de la cherté du combustible.

" Dans certaines exploitations importantes, la préparation des aliments pour le bétail et nombre d'autres travaux ont été grandement facilités par l'emploi des machines à vapeur ; mais si les prix élevés du charbon actuellement en cours, doivent se maintenir pendant encore un certain temps, ces appareils devront faire place aux anciennes machines à main ou actionnées par des chevaux.

" Malheureusement, des changements aussi importants ne se font pas sans entraîner des dépenses considérables que nombre de fermiers, vu la crise qui, depuis si longtemps, sévit sur l'agriculture, se trouvent dans l'impossibilité d'entreprendre.

" Les renseignements que les directeurs de la Chambre de Commerce de Manchester, désirent acquérir sont précisément ceux que les agriculteurs ont le plus grand intérêt à connaître : la rareté et la cherté du charbon sont-elles dues à la diminution naturelle de l'exploitation ou bien sont-elles provoquées par l'entente des propriétaires de mines et des négociants? Il est supposable que c'est plutôt les manœuvres blâmables de ces derniers qu'il faut en rendre responsables, auquel cas

Nous représentons les Firmes Européennes et Américaines suivantes :

Gonzalez Staub & Co., Cognac — Cognacs fins.

Boulestin & Cie., Cognac — Fine Champagne.

J. Prunier Co., — Excellents Cognacs.

Dandicolle & Gaudin, Limitée, Bordeaux et Londres, Ang.— Conserves fines de table, Vins, Liqueurs et Cordiaux, Cerises, Fruits et Conserves, Pois, Sardines et Vinaigre.

Dubonnet, Paris, France — Vin Quinquina — le meilleur tonique et apéritif.

C. Dervos & Cie., Cognac — Cognacs Grands crus de la Charente.

James Ainslie & Co., Leith, Ecosse — Fameux Whiskies d'Ecosse marque "Glenlion," telle que fournie à la Marine Royale.

P. Hoppe, Distillateur, Schiedam — Célèbre Genièvre (Gin) "Night Cap."

P. Hoppe, Distillateur, Amsterdam — Liqueurs Fines de Hollande, en bouteilles ordinaires et de fantaisie.

E. Martinazzi & Cie., Turin, Italie — Célèbre Vermouth Italien.

Greenbank Alkali Works, St. Helens et Liverpool, Angleterre — Manufacturiers de Potasse, Caustique, Soda et Potasse, Chlorure de Chaux.

Seuls propriétaires des célèbres marques enregistrées de Thés du Japon : "Beaver," "Owl Chop" et "Owl Ceylan," en paquets.

Représentants des Thés de Ceylan marque "Abeille," en paquets.

Williams Bros. & Charbonneau, Detroit. Mich. — Fines Marinades et Gelées, Sauces, Conserves, Moutardes, Catsup, Raifort et Fèves au Lard Waldorf—nature et à la sauce tomate.

Célèbre Avoine Roulée, cuite **"Aunt Abbey,"** manufacturée par **Steward & Merriam, Peoria, Illinois.**

Nous sommes toujours à votre disposition pour vous fournir des informations et coter nos prix. Celà vous paiera d'obtenir nos cotations. Notre stock est des plus complets dans chaque ligne.

L. CHAPUT, FILS & CIE,

Epiciers en Gros et Importateurs de Thé, **MONTREAL**

la principale difficulté à surmonter paraît résider dans le fait de savoir s'il peut être pris certaines mesures capables d'empêcher de plus dures privations et de plus grandes souffrances d'atteindre la population en général, pour permettre à quelques-uns de s'enrichir en lèsant les intérêts du pays tout entier.

"Si, au contraire, le résultat de l'enquête démontre que l'extraction du charbon subit un moment d'arrêt, il conviendrait de faire appel aussitôt à la législature pour que des mesures soient prises sans retard, soit en établissant un droit d'exportation sur le charbon, soit en prohibant entièrement l'exportation à l'étranger d'un produit dont nous avons le plus grand besoin chez nous. Déjà, il y a quelques mois, M. T. Luckham, le vaillant député du Herefordshire aurait préconisé cette dernière mesure et sa lettre, répandue à des milliers d'exemplaires, contenait des chiffres montrant l'extension qu'avait prise dernièrement l'exportation directe et indirecte de nos charbons d'énormes quantités étant chargées sur des navires étrangers dans les stations carbonifères.

"En apparence, l'adoption de cette mesure énergique ne devrait rencontrer aucune opposition si si l'exploitation actuelle des mines présentait le moindre danger d'épuisement: si au contraire, ce danger n'existait pas, il est légitime et tout naturel, pour empêcher notre charbon d'aller à l'étranger, de frapper ce produit d'un droit d'exportation qui arrêtera quelque peu les achats de l'étranger et qui, tout en remplissant les coffres nationaux empêchera toute nouvelle taxe locale d'être établie.

"Mais dira-t-on, c'est d'aller contre les principes du libre-échange; soit, j'en conviens, si par libre-échange l'on entend la liberté universelle de trafiquer sur n'importe quelle marchandise, ce qu'actuellement nous sommes loin de permettre. Le charbon est une nécessité première, tout comme le pain, et une disette de charbon serait des plus désastreuses pour la Grande-Bretagne.

Ciment chinois

Piler des fragments de verre blanc dans un mortier en bronze et en passer la poudre au tamis de soie, délayer cette poudre avec de la glaire d'œuf et l'on aura une colle d'une solidité à toute épreuve.

LE POIVRE ET SES FALSIFICATIONS

Le poivre est, après le sel, le condiment le plus répandu dans le monde entier. Il était connu des Romains; c'était alors une des épices les plus précieuses, et l'histoire nous apprend qu'Alaric, roi des Goths, exigea dans la rançon de Rome, 3,000 livres de poivre. A cette époque, le poivre provenait des côtes du Malabar et le commerce s'en faisait par le port d'Alexandrie. Au moyen-âge, des marchands allaient, au prix des plus grands risques, chercher cette épice jusqu'aux Indes on les nommait Pébriers ou Poivriers.

Le *Poivrier aromatique* (*Piper nigrum*, *Piperacées*), arbrisseau grimpant, est originaire des forêts du Malabar. Sa culture s'est étendue dans la péninsule Malaise, dans l'Annam et le Cambodge, dans les îles de Java, de Bornéo, les Philippines, en un mot dans toutes les îles de l'Archipel de la Sonde. Le plus grand centre de production est actuellement Sumatra.

Le fruit du poivrier se présente sous la forme d'une grappe pendante formée de 29 à 30 grains, serrés contre l'axe. La récolte se fait quand les fruits sont mûrs; ils possèdent alors une couleur jaune. On les fait sécher rapidement, soit au soleil, soit au feu, la surface se ride plus ou moins et la coloration devient brun noirâtre. Les grains détachés du rachis sont alors triés; c'est de ce triage que dérivent les trois espèces commerciales du poivre:

1o Le *poivre lourd ou dur*, dont le grain est brun foncé, peu ridé, très dur, à albumen jaunâtre sans cavité centrale. Il provient des grains complètement mûrs. Sa densité apparente est supérieure à celle de l'eau.

2o Le *poivre demi-lourd* ou *demi-dur*, formé des grains plus légers, plus petits, imparfaitement mûrs, brun gris, ridés à la surface et s'écrasant assez facilement sous les doigts.

3o Le *poivre léger*, dont les grains sont noirs gris, très fortement sillonnés de rides. Ils s'écrasent facilement sous les doigts, sont creux au centre et flottent sur l'eau. On peut encore considérer une quatrième sorte de poivre, pouvant dériver de l'une des trois catégories précédentes. Cette sorte provient de la macération daus l'eau de mer ou dans l'eau de chaux, du poivre noir. Le poivre noir ainsi traité est roulé entre les mains, après avoir été séché; l'épiderme se détache complètement et avec lui disparaît une grande partie de l'âcreté du poivre.

Le grain possède alors une couleur blanche, légèrement grise ou jaunâtre, une surface lisse à peine marquée de rayures simulant des méridiens; son goût est plus doux et moins brûlant. C'est le poivre blanc du commerce.

Les poivres sont désignés dans le commerce, d'après le nom du lieu d'origine: l'espèce la plus estimée provient du *Malabar*; puis viennent l'*Alepy*, le *Sumatra*, le *Penang*, le *Tellichery*. Quant aux poivres blancs, ils sont ordinairement désignés sous le nom de *Singapoore*.

Le poivre doit ses propriétés aromatiques à une très petite quantité d'huile essentielle, âcre et brûlante, et surtout à un alcaloïde faible, la *Pipérine* ($C^{17}H^{19}AzO^3$) qui existe en quantité variable dans tous les poivres.

Les propriétés énergiques du poivre ont été ainsi énumérées par l'école de Salerne:

Au poivre noir, soit entier, soit en poudre,—donnez les phlegmes à dissoudre.—Il aide à la digestion.—Pour l'estomac le poivre blanc est bon;—Il adoucit une toux violente:—Apaise les douleurs, d'une fièvre ardente.—Détourne le cruel frisson.

Le poivre est non seulement utilisé pour rendre nos mets plus savoureux, mais encore pour assurer la conservation des viandes en détruisant la vitalité des ferments organisés vivants. Pris en excès dans les aliments, au lieu d'exciter l'appétit, il le diminue, et, bien loin de régulariser la digestion, il peut déterminer de dangereuses inflammation gastro-intestinales.

L'analyse complète du poivre est une opération très longue et très délicate; la meilleure méthode consiste à suivre rigoureusement la marche analytique décrite par Dragendorff pour l'analyse des substances végétales.

Voici, d'après une série d'essais opérés en suivant cette marche, les quantités moyennes de diverses substances élémentaires dont se compose le grain de poivre:

Eau	13.1	0/0
Matières minérales	1.3	—
Matières amylacées	40.2	—
Cellulose	29.9	—
Matières albuminoides solubles	8.2	—
" " insolubles.	2.8	—
Matières grasses, Huile essentielle non volatille, Résines	7.5	—

The Canada Paint Company Limited	Les fabricants de Couleurs
The Canada Paint Company Limited	Les fabricants de Vernis
The Canada Paint Company Limited	Les broyeurs de Blanc de Céruse
The Canada Paint Company Limited	Les mineurs d'Oxyde et de Graphite.
The Canada Paint Company Limited	Donnent prompte et soigneuse attention aux ordres par correspondance
The Canada Paint Company Limited	Les peintures liquides de la Canada Paint Co. ont la plus forte vente.
The Canada Paint Company Limited	Le débit augmente d'une manière soutenue chez le marchand entreprenant
The Canada Paint Company Limited	Fabriquent tout en transformant la matière première. Ecrivez-leur.

Alcaloïdes et tanin.....	1.7	—
Huile essentielle volatille.....	1.2	—
	100.0	

Nous ne nous étendrons pas davantage sur la composition du poivre, les chiffres que nous venons de donner sont du reste très variables, suivant les différentes espèces.

Dans le poivre blanc, le poids des cendres ne doit pas être supérieur à 7 pour cent, la quantité de cellulose à 3, l'amidon au contraire a augmenté dans de très fortes proportions et constitue presque à lui seul la presque totalité des substances solides.

Dans le plus grand nombre des cas, le dosage de l'humidité et des cendres ; la détermination de l'extrait éthéré et alcoolique, la densité, un examen microscopique, si le poivre est en poudre, suffisent pour déceler et caractériser une falsification.

LÉON PADÉ.

LE GINGEMBRE ET SES USAGES

Dans maintes fermes l'essence de gingembre de la Jamaïque est considérée comme un des plus utiles remèdes de famille. On l'y donne encore dans de l'eau fraîche sucrée comme boisson aux hommes employés à faucher le foin. C'est un sain breuvage pour tout le monde dans la saison chaude.

Les gens à digestion paresseuse se trouveront bien de prendre quelques gouttes d'essence dans un peu d'eau sans sucre avant le déjeûner.

Le thé de gingembre fait avec la racine de la plante est utile, comme la tisane d'herbe à chat ou la tisane de sauge pour provoquer la transpiration dans les cas de refroidissements ou pour stimuler le système après avoir été exposé aux intempéries. Ce thé est plus agréable au palais que les décoctions d'herbe à chat ou de sauge.

Dans les maux de dents, un morceau de racine de gingembre mâché lentement enlèvera la douleur et tranquillisera le patient en attendant la consultation du dentiste.

On obtient du gingembre à peu près tous les bons effets des stimulants à base d'alcool. Mais on doit se garder de ce qu'on nomme l'habitude du gingembre. Il en est de même de l'habitude du poivre de Cayenne.

—(*Grocer's Monthly Review*).

SUPERTITIONS CHINOISES

LES superstitions chinoises sont des fantaisies brodées sur des croyances primitives. Ce sont des morceaux isolés, des bribes de foi, mais bien plus fortes que cette foi elle-même qui, depuis de nombreux siècles n'est même plus soupçonnée. Un Chinois n'hésitera pas à dépouiller un temple de ses idoles boudhiques, mais n'enterrera pas son père sans avoir consulté, à ce sujet, un savant géomancien. Il rira volontiers des figures et des crânes énormes des divinités taoïstes, mais tremblera de peur si son voisin élève un mur un peu haut qui risque de contrarier le *fong-choué* de sa maison.

Ce mot de *fong choué* demande une explication. A peine arrivé en Chine, l'étranger doit faire son oreille et son intelligence à un certain nombre de termes et d'expressions qui, au premier abord, manquent pour elles totalement de sens. Peu à peu, par une accoutumance rapidement acquise et sans subir, en quoi que ce soit, l'influence si absorbante de la Chine, ces mots, ces expressions deviennent familiers. Nous les employons d'une façon courante dans notre conversation d'Extrême-Orient.

Le mot de *fong choué* (1) est un de ceux qui reviennent le plus souvent.

Le *fong-choué* est difficile à définir: non seulement à cause de son caractère protéiforme, mais surtout parce que notre intelligence d'Occident aux n'a jamais conçu rien d'identique pouvant servir de base de comparaison. Littéralement, *fong-choué* veut dire *vent et eau*, mais qu'il y a loin du mot à l'idée ou plutôt aux idées qu'il représente. On pourrait, d'une façon générale, le considérer comme une sorte de *superstition topographique*. Pour les Chinois, un point quelconque de l'Empire du Milieu est un centre de forces, d'influences spirituelles, sur la nature desquelles ils n'ont que des idées vagues, mal définies, peu ou pas comprises, d'autant plus craintes et respectées. La moindre perturbation apportée aux choses environnantes, soit par des travaux, soit par des constructions, l'intention seule de faire faire des changements suffisent à modifier en bien ou en mal — en mal le plus souvent — ces influences spirituelles. C'est, en somme, une sorte de géomancie spéciale à chaque parcelle du sol chinois, variable d'un point à un autre.

Le mot *fong*, vent représente l'invisible ; le mot *choué*, eau, ce qui peut être saisi. L'association des deux forme un agrégat de forces toutes puissantes, intangibles occultes, mal définies, mais pourtant capitales par leur influence sur la destinée humaine.

Pourquoi a-t on donné ce nom de *fong choué* ? Peut être parce que le vent et l'eau sont, aux yeux des Chinois, les deux véhicules les plus fréquents de la bonne et de la mauvaise chance, que ce sont eux qui peuvent nuire le plus souvent à la prospérité commerciale, c'est-à-dire à la fortune, la chose importante pour les Célestes.

Le *fong-choué* nous paraît donc quelque chose de vague, de mystérieux, d'obscur, d'une interprétation difficile, pour ne ne pas dire impossible. Et cependant, pour les Chinois, cette fantaisie devient la science. La théorie est tenue pour aussi sûre que le fait. Des livres, des traités spéciaux sur cette intéressante matière, riches en explications et en observations, ont été écrits et quelques initiés—ou regardés comme tels — ont seul l'inestimable privilège de pouvoir en pénétrer les arcanes. Ce sont les docteurs en fong-choué — *fong choué sien-chan* — spécialité comme une autre, souvent lucrative, toujours influente, car, même lorsqu'on doute de la capacité du "docteur en fong-choué," on a recours à ses conseils, dans les circonstances graves de la vie. Quelle est la valeur non pas scientifique, mais au moins morale de ces singuliers augures ? Une bonne majorité est constituée par d'aimables charlatans qui trouvent dans leur prosession un moyen honoré d'exploiter les naïfs et de vivre de la bêtise humaine. D'autres sont sérieux, c'est à-dire sont aussi superstitieux que leurs clients. Ils ont une foi absolue dans leur prétendue science, et hésiteront à faire plier le rigorisme de la théorie du *fong choué* aux tentatives les plus séductrices de l'argent. Le fait est rare. Car, en général, moyennant finances, il est avec le *fong choué* des accommodements.

Le *fong-choué* est capricieux comme une jolie femme. Il favorise celui ci et contrarie celui-là, sans motifs apparents, plausibles. Vous bâtissez une maison dans tel endroit.

(1) La *perte de face* dont je parlerai à propos du "Suicide" et le *fong-choué* sont les deux "chinoisismes" les plus courants.

La Fine Champagne Vieille

X. V. O. B. 1831

de Boutelleau

est la Boisson Idéale—le rêve, le régal du gourmet

ELLE figure avec honneur sur les tables les plus aristocratiques où le culte de la bonne chère est traditionnel. .. ..
Le choix des vins, leur préparation, les soins qui président à leur distillation, de même que leur traitement subséquent sous la direction vigilante des meilleurs experts assurent aux produits de la maison BOUTELLEAU & Co., une clientèle choisie parmi les amateurs de ces fines eaux-de-vie des Charentes, qui sont sans rivales dans le monde entier, lorsqu'elles sont authentiques ; c'est-à-dire quand elles portent la haute garantie de la marque ci-contre.. .. ..

HUDON, HEBERT & Cie, MONTREAL

AGENTS GÉNÉRAUX POUR LE CANADA

BOUTELLEAU & Co

COGNAC

Vous contrariez le *fong-choué*, d'où ruine, calamités, malheurs, que sais-je ? qui vont fondre sur vous. Mais si c'est moi qui bâtis à votre place, j'aurai peut-être le *fong-choué* favorable, d'où prospérité et fortune, pour moi et ma descendance. Il est aussi capricieux pour les hommes que pour les choses. Il verra d'un bon œil s'élever un parc à cochons, mais n'aurait pas été satisfait de l'érection, au même endroit, d'un monument funéraire.

C'est surtout en matière d'enterrements et de constructions que le *fong-choué* joue un rôle capital.

Un Chinois qui vient de perdre son père est beaucoup moins obsédé par le chagrin que par la préoccupation de savoir si les restes du défunt auront ou non un bon *fong-choué*. Non qu'au fond, l'intérêt qu'il porte au mort soit grand ; il n'est grand qu'en raison de son propre intérêt de fils. Les sentiments de piété filiale, en effet, ne sortent pas des limites d'un étroit égoïsme. Le culte rendu aux morts par les Chinois procède d'un tout autre esprit que celui qui, en pareille matière, nous anime en Occident. Ce culte a comme point de départ une idée superstitieuse : la peur, si on honore pas bien l'esprit du défunt, de le mécontenter, partant, d'indisposer son *fong-choué* et par là d'attirer toute espèce de de malheurs sur soi et les siens. La crainte du *fong-choué* plus que les sentiments filiaux de respect et d'affection pour les morts entre en jeu dans le culte des ancêtres dont parlent, avec beaucoup d'enthousiasme, ceux qui ne le connaissent pas et qu'on compare, à tort selon nous, à nos fêtes des morts. Convenances, habitudes ou sentiments sincères, peu importe la cause qui nous fait, à certaines dates, accomplir des pélérinages dans les cimetières : elle est désintéressée, et c'est ce qui lui donne son caractère élevé. Chez le Céleste, nous trouvons deux mobiles bien différents : la crainte et le calcul : il faut tâcher de bien disposer, en sa faveur, les esprits des morts et ainsi, honneurs et fortune pourront librement se répandre sur les descendants.

Aussi peut-on prévoir toutes les hésitation, les tergiversations. transes et émotions, par lesquelles passera une famille, avant d'avoir choisi un bon endroit bien propice, pour y enterrer un des siens.

L'inhumation se fait toujours attendre. Le temps écoulé entre la mise en bière et l'enterrement est proportionné à la fortune et à la position sociale de la famille.

Les gens du peuple, les paysans doivent, pour accomplir la cérémonie funèbre, avoir recueilli les sommes d'argent nécessaires. Souvent ils fixent pour l'inhumation une époque où, les travaux des champs étant finis, ils pourront se donner tout entiers, au plaisir de cette fête car c'est une fête qu'un bel enterrement! Aussi n'est-il pas rare de voir des cercueils attendre, pendant des semaines et des mois, sous un hangar, sous une paillote bâtie à cet effet, ou même à travers champs, simplement recouverts d'une natte, que l'heure de la mise en terre soit venue.

Mais cette longue attente a presque toujours une autre cause, celle-là plus puissante que les précédentes. Il faut que l'astrologue ait fixé un jour heureux pour les funérailles, et surtout que, par de longues et sagaces recherches, il ait pénétrer à fond la question du *fong-choué*. La solution est parfois lente à venir pour l'individu de condition moyenne. Elle l'est toujours pour le riche, car toutes les expertises du *docteur ès fong-choué* sont loin d'être gratuites. Je citerai, à ce sujet, un un fait bien connu, car il est historique. Il a trait à l'enterrement du dernier Empereur, Toung-Tche, mort en 1875. Le Fils du Ciel attendit neuf mois avant de rejoindre sa dernière demeure. Pour ménager, équilibrer, à son avantage, les influences du *fong-choué*, la dynastie actuelle avait choisi deux cimetières, situés à égale distance, l'un à l'est, l'autre à l'ouest de Pékin. A tour de rôle, les Empereurs étaient ensevelis dans l' un ou dans l'autre. Sieng-Fong, père de Toung-Tche, avait été enterré dans le cimetière de l'est, Normalement, son fils aurait dû être placé dans celui de l'ouest. Mais en Chine, la chose la plus minime prend des proportions phénoménales quand il s'agit du souverain et surtout de ses obsèques. Les astrologues interviennent ; les ministères sont saisis de cette grave affaire. Tout s'arrête. La question du *fong-choué* impérial passionne les masses. Le peuple attend, anxieux, avide de nouvelles, le résultat définitif de la minutieuse enquête à laquelle se livre d'une façon quotidienne, tout ce que la Chine renferme d'illustrations dans le corps des *fony-choué sien chan*. Enfin, après neuf mois de ces longues et palpitantes hésitations, on apprend que, contrairement aux règles, il a été décidé que le salut de l'Empire et le bonheur de la famille régnant exigeaient que ToungTche reposât à côté de son père. La Chine accepta, sans rien dire, cette laborieuse détermination. Pourtant, cette singulière fantaisie du *fong-choué* parut extraordinaire à quelques hauts personnages. Aussi, quand, deux à trois ans après l'enterrement, des famines, des inondations eurent ravagé certaines régions de l'Empire du Milieu, ils ne manquèrent pas de faire remarquer, dans leurs rapports au trône, que tous ces malheurs ne pouvaient résulter que de la perturbation du *fong-choué* de l'Empereur, enterré dans un cimetière qui ne lui était pas propice.

Les Chinois possèdent, en général, un cimetière de famille, dans lequel ils désirent être ensevelis. Jamais l'inhumation ne se fait sans consulter l'astrologue. Qui sait si le terrain favorable au père et au grand-père ne serait pas funeste au fils ? Le doctevr en *fong-choué* intervient alors muni de livres spéciaux d'un compas et d'un petit miroir pour voir passer les effluves du *fong-choué*. Nos petites glaces à main d'Europe sont, paraît il, en l'espèce, véritables instruments de précision. Il faut savoir si, au-dessus de l'emplacement de la tombe, il n'y aura pas une étoile, au-dessous un dragon ; si le vent 'ny touchera pas trop ; si dans le voisinage, il n'y pas un ravin, une dépression de terre permettant d'arriver par en bas, dans la tombe, et de déplacer, de fond en comble, les os en moins de vingt ans. Il faut tenir compte aussi de l'aspect du terrain environnant, de la configuration des collines et des montagnes qui peuvent se trouver à quelque distance, de l'ombre qu'elles projettent. Il faut encore regarder, soigneusement, l'angle que forment les ruisseaux et les rivières du voisinage, avec le compas du géomancien, le point où leurs affluents se joignent à eux. Enfin, il ne faut pas oublier, toujours d'après les traités du *fong-choué*, que deux courants, connus sous les noms de Tigre et de Dragon, traversent la terre et que toute tombe bien placée doit avoir l'un à sa droite, l'autre à sa gauche. " Un docteur en *fong-choué* peut, dit Williams, les trouver et les définir à l'aide d'un compas, de la direction des ruisseaux, des aspects de la terre, mâle et femelle, de la proportion de l'une ou de l'autre, de la couleur du sol. Le peuple ne comprend rien à ce charlatanisme, mais paye d'autant mieux qu'il a plus de foi.

Les tombes d'une même famille sont, en général, protégées du côté du nord par un petit mur de terre de 1 m. 80 à 2 mètres de hauteur, disposé en demi-cercle, pour rappeler la forme d'un dossier de chaise.

A nos Clients et Amis

Nous sommes heureux d'annoncer que, grâce à leur patronage persévérant, nos affaires ont pris une extension telle qu'il nous a fallu songer à agrandir nos Magasins et Entrepôts, afin de pouvoir faire face à l'augmentation du volume de nos transactions.

Nous prendrons donc possession, le 1er janvier prochain, du vaste local adjoignant nos magasins actuels, qui vont subir une transformation complète.

Chaque département sera agrandi, renouvelé et offrira à l'acheteur ce qui se fait de mieux, de plus pratique et de plus économique tout à la fois, dans les nombreuses lignes de notre commerce de

Fer, Ferronnerie,

Quincaillerie en Gros

Comme dans le passé, et, plus encore, grâce à nos nouvelles facilités, nous ferons bénéficier notre grande clientèle de notre expérience et des avantages résultant de nos importants achats dans les meilleures manufactures du pays et de l'étranger.

Nous inscrirons, dès à présent, les commandes pour la saison du printemps, commandes dont l'exécution recevra notre attention et nos soins personnels.

Nous nous ferons un plaisir de répondre à toute demande d'informations ou de prix par la malle.

L. H. HEBERT, Importateur de Ferronnerie et Quincaillerie

297 et 299 rue St-Paul et 21 rue St-Jean-Baptiste, Montréal.

Strictement en Gros.

En même temps qu'il protège le défunt contre les mauvaises influences, il permet aux parents de supposer que leur mort est aussi dans sa tombe qu'assis dans un bon fauteuil.

Il est rare que l'astrologue trouve terain absolument propice pour l'inhumation. Mais quand il a, à plusieurs reprises, examiné l'endroit, pesé toutes les choses connues et quelques autres aussi, relatives à la valeur de l'emplacement, il décide que, pour assurer un bon *fong-choué*, il suffira de gratter un peu le sol, de mettre une pelletée de terre ici, de planter ou de déplacer un arbre là, de restaurer un peu le mur de protection, d'enlever quelques cailloux. Alors le mort pourra être enseveli, avec toutes les garanties possibles de bonheur et de fortune pour les siens.

Un Chinois ne peut pas, sans s'exposer à de gros ennuis, à des procès dispendieux, élever toujours là où il lui plaît le genre de construction qui lui agrée. Sait-il si ce bâtiment necontrariera pas le bon *fong-choué* de la maison voisine ? En matière de code, le *fong-choué* est considéré comme une personnalité. Les lois le reconnaissent et admettent son ignorance dans les procès. Les traités européens relatifs aux missionnaires disent : "Les autorités locales ne feront aucune opposition à la construction des maisons à moins qu'il n'y ait objection faite par les habitants, relativement à l'emplacement ", c'est-à-dire, au *fong-choué* du lieu.

Si ma cheminée domine trop une maison, si une fenêtre s'ouvre directement sur la porte de l'habitation d'en face le *fong choué* du voisin pourra en subir très désavantageusement l'influence. Celle-ci deviendra une source féconde de procès. Le juge pèsera le pour et le contre de cette intéressante question et peut-être se prononcera selon sa conscience. Je dis peut-être, car bien souvent l'opinion du magistrat ou de l'arbitre, en matière de *fong-choué*, est moins basée sur sa croyance personnelle que sur l'importance du pot-de-vin destiné à faire pencher de tel ou tel côté la balance. L'argent est, en l'*ultima ratio*.

Un de mes confrères anglais, vieux résident de Pékin, voulait un jour vendre une maison qui lui appartenait, située dans le voisinage d'une église catholique. Le marché était à peu près conclu, quand l'acheteur, avant de signer le contrat, manifesta le désir de consulter un astrologue. Celui-ci fit tout d'abord remarquer que la hauteur du clocher était tout ce qu'il y avait de plus préjudiciable et que, sûrement, le *fong-choué* de la maison devait être des plus mauvais. Le marché allait peut-être se rompre, quand mon confrère, qui parle fort bien le chinois, promis au devin un bon pourboire, s'il démontrait qu'il y avait moyen de contrebalancer l'influence néfaste de l'église ; la chose se fit très facilement.

En Chine, les maisons sont basses. Aussi, la construction d'une chapelle, d'une église amène-t elle souvent de grandes agitations locales. Non seulement les voisins immédiats de l'édifice, mais ceux qui se trouvent dans un certain rayon se hâtent de venir faire des démarches auprès des missionnaires pour obtenir d'eux qu'ils fassent certaines modifications. Il est généralement facile de leur donner satisfaction. Quand Mgr Favier bâtit la cathédrale du Pé-tang, le trouble fut grand aux alentours, mais l'intelligent évêque sut tranquilliser les plus craintifs par une parole pleine d'à-propos, faite d'un dicton chinois : "A quelle hauteur, demanda t-il, passent les bons esprits ?—A cent pieds.—J'arrêterai ma flèche à quatre-vingt-dix-neuf." Et cela suffit pour calmer tout le monde.

Mais il n'en est pas toujouas ainsi : il y a quelques vingt ans, les missionnaires américains avaient élevé sur des collines qui dominent Fou-Tchéou une chapelle, des écoles. Les habitants finirent par se persuader que ces constructions pouvaient contrarier le bon génie de la ville. Ce sentiment, habilement exploité par certains meneurs, fut rapidement suivi d'effet ; la foule se rua sur les établissements et les détruisit.

L'onverture de routes, la création de canaux, l'établissement des lignes de chemins de fer ou de télégraphe ne sont pas choses faciles, tant le nombre de *fong-choué* perturbés est considérable. La ligne télégraphique entre Tien-Tsin et Pékin fut, au début de son installation, sans cesse interrompue. Les indigènes renversaient les poteaux qui projetaient sur les tombes des ombres on ne peut plus préjudiciacles. Il fallut des décrets impériaux et un certain nombre de décapitations pour rendre plus tolérants les adeptes du *fong-ehoué*.

Celui ci peut être contrarié, non seulement par le fait de bâtir, mais par l'intention seule d'élever une construction. En 1876, Fou-tchou eut beaucoup à souffrir d'inondations et d'incendies. Ces malheurs furent attribués par les habitants à l'intention qu'avaient manifestée les missionnaires de faire construire sur les hauteurs qui commandent la ville.

Le Chinois qui fait bâtir n'a pas seulement à tenir compte du *fong-choué* de ses voisins. Il doit aussi se préoccuper de celui de sa maison. Celle-ci ne devra pas être installée n'importe où. Une meule, un puits, un coin de mur, l'intersection de deux rues ne devront pas se trouver devant la porte principale. Il y aura avantage à ce que sa maison se trouve au-devant ou à la gauche d'un temple. Ce n'est pas tout. Si l'emplacement convient au *fong-choué*, la destination de l'immeuble lui agréera-t-elle ? X... bâtit une maison avec l'intention d'en faire une boutique de riz. Le capricieux *fong-choué* aurait préféré qu'on y vendit du thé. Pas de doute. Les affaires de X... ne pourront que péricliter. Aussi se hâte-t-il de la céder à Y... Le *fong-choué* de celui-ci s'accommode du riz et l'argent coule à flots, avec le bonheur.

Cette croyance aveugle, irréfléchie, stupide au *fong-choué* doit largement contribuer à entretenir cet état de suspicion dans lequel l'Européen est tenu par le Chinois. Les Célestes, bien que très suffisants et se considérant comme infiniment supérieurs au reste de l'humanité, sur laquelle ils condescendent à jeter un regard plein de mépris, croient cependant que " les diables des mers d'Occident " sont capables de faire, le plus facilement du monde, des choses impossibles : voir dans l'intérieur de la terre, traverser les murs du regard, que sais-je ? Si, par hasard, je me promène dans un endroit où on n'est pas habitué à voir d'Européen, et que j'aie l'air de regarder un peu attentivement, on en conclut que j'examine le *fong-choué* de la place. Il paraît, également, que les Chinois, dans certaines villes, n'aiment guère à voir l'Européen se promener sur la muraille d'enceinte : le " diable étranger " porte ombrage au bon génie de la cité et l'indispose à l'égard des habitants.

Cette superstition du *fong-choué* est extrêmement tenace. C'est la dernière qui résiste au christianisme. Et encore, quels sont les Chinois, considérés comme bons chrétiens, qui ont totalement renoncé à leur croyance ?

***

Il est un nom qui, lorsqu'on parle de superstitions chinoises, revient aussi souvent que celui du *fong-choué*, c'est celui du *dragon*. Ce sont

Deux Continents en Témoignent.

LES EPICIERS DIGNES DE CONFIANCE DANS LE MONDE ENTIER VENDENT

Le Fromage Imperial de MacLaren

Qui a reçu la plus haute récompense pour son excellence à..... .... L'EXPOSITION DE CHICAGO, 1893

Et vient de recevoir .... LA MEDAILLE D'OR A L'EXPOSITION DE PARIS, 1900.

Par ces récompenses du mérite et ces marques de distinction, deux continents témoignent de l'excellence d'un Produit Alimentaire qui, pour sa pureté, son arôme et ses qualités économiques a été longtemps le favori du pays. **Il existe des imitations de nos pots et étiquettes.**

A. F. MacLAREN IMPERIAL CHEESE CO., Limited, - TORONTO, CANADA.

là deux expressions différentes, qui signifient à peu près la même chose. Faire la part de ce qui revient à l'un et de ce qu'il faut attribuer à l'autre est difficile, tant les liens qui les unissent sont étroits. Le *fong-choué* est plus specialement une superstition topographique, dont le rôle capital se montre en matière d'enterrement et de construction. Mais encore, ici, voyons-nous le dragon intervenir.

Le *dragon* est un produit des plus purs de la fantaisie chinoise. C'est un animal fabuleux tenant du crocodile et du boa constrictor. Il a des pattes munies de cinq griffes. Il est privé d'ailes, ce qui ne l'empêche pas de s'élever dans les airs où il peut se métamorphoser à l'infini. Il ne paraît jamais entier aux yeux des mortels assez heureux pour l'apercevoir : sa tête, sa queue ou une partie de son corps sont toujours cachées dans les nuages. Tous les Chinois sont sincèrement convaincus de son existence, et il y a peu de jours, un membre du Tsoung-li-Yamen, plus éclairé pourtant que ses collègues, ayant visité l'Europe et l'Amérique, expliquait à l'un de mes amis comment il avait vu, très clairement, la semaine précédente, un dragon volant dans le ciel.

Le *dragon*, tel que le conçoit l'intelligence chinoise, personnifie tout ce que les mots : " haut ", " s'élever " peuvent représenter de sens et d'idées ; ainsi les montagnes, les grands arbres. l'Empereur Fils du Ciel. Il signifie aussi " puissance ". Il est essentiellement polymorphe

Il y a de bons et de mauvais dragons, ceux qui sont les gardiens tutélaires et ceux qui causent les malheurs. On peut les gagner à sa cause. Mais rien n'est plus facile que de les irriter.

Le rôle du *dragon* est capital dans la superstition, en rapport avec les phénomènes cosmiques : tremblements de terre, éclipses, inondations. Il explique tout, bien qu'il n'explique rien à une intelligence saine ; mais cela suffit pourtant aux Cninois.

Les tremblements de terre résultent du mouvement intempestifs du *dragon*, manifestant son mécontentement. Dans les éclipses de lune ou de soleil, l'astre est avalé par un *dragon* monstrueux : ces phénomènes sont extrêmement redoutés par les Célestes. Une année a commencé par une éclipse de soleil. Les 8/0 du globe lumineux ont été couverts. C'était là un fait du plus fâcheux angure. Aussi l'Empereur n'a-t-il pas reçu, ce jour-là, comme c'en est l'habitude. Les pétards et pièces d'artifices qui fêtent, pendant la nuit, la venue de la nouvelle année se firent très peu entendre et ce calme était l'indice d'une grande émotion. L'éclipse est attendue avec une sorte de terreur. Les Chinois en suivent avec intérêt les diverses phases et aussitôt que l'ombre commence à être projetée sur le soleil, les gongs, les pétards, les instruments propres à faire du bruit sont mis en jeu, pour effrayer le *dragon*, et lui faire lâcher ou vomir sa proie.

Les débordements des rivières sont imputés à un mauvais *dragon*— " Kiao ", le démon des inondations. Dans un des plus vieux livres chinois, le *Calendrier des Hia*, on recommande aux autorités lorsque des inondations sont à craindre, de sortir avec leurs administrés, de battre soigneusement le pays pour tâcher de découvrir le *dragon*. Ces perquisitions sont toujours fructueuses, en ce sens que les chercheurs ne rentrent jamais les mains vides. On trouve constamment quelque chose qui personnifie, qui incarne le " Kiao ". Un jour, la foule de Ning-pô étant partie en chasse trouva sur les bords de la rivière derrière une pierre, un malheureux petit caniche noir qui fut aussitôt impitoyablement mis à mort, les gens compétents ayants déclaré qu'il était une forme larvée du *dragon*.

On n'a pas toujours recours à la violence, contre le *dragon*. Souvent c'est la prière qu'on emploie, pour prévenir les calamités. Prière et violence ont toujours eu le même succès : la méthode n'en est pas moins employée, depuis des siècles. Il y a quelques années, le Pé-Hô ayant rompu ses digues et submergé toute la plaine, on trouva, aux environs de Tien-Tsin, un petit serpent, lequel fut porté à Li-houng tchang. Celui-ci y vit — ou voulut bien y voir—le dragon du fleuve débordé et pour obtenir qu'il fît rentrer le Pé Hô dans son lit, il se prosterna devant lui, frappant le front contre la terre, exécutant le *Kôtô*, indice de la plus profonde soumission et révérence. La pluie, elle aussi, est régie par un *dragon*. Quand la saison sèche dure trop longtemps, les habitants de la région privée d'eau partent à la recherche du drugon ; ils le trouvent toujours. L'histoire suivante est relatée dans *A Cyole of Cathay*. Le Dr Martin vit un jour, à Ning-Pô, passer un imposant cortège de musiques et de gongs, précédant une chaise à porteurs qui se dirigeait vers la maison du préfet. S'étant approché du palanquin, il y vit un vase de terre qui contenait une sorte de petit lézard. C'était là le dragon trouvé dans un marais voisin. L'animal, porté chez les autorités, fut solennellement déposé, avec son récipient, snr des coussins. Un tapis fut étendu au-devant, sur lequel les magistrats vinrent faire le *Kôtô*. Puis, toujours avec le même cérémonial, le bienheureux lézard fut reporté dans son marais.

Pour toucher le *dragon* de la pluie, les mandarins prescrivent une abstinence rigoureuse ou interdisent seulement la viande. On colle au-dessus des portes des feuilles de papier jaune, sur lesquelles sont inscrites quelques formules invocatrices et l'image du dragon de la pluie. " Si le ciel est sourd à ce genre de supplications, dit le père Huc, on fait des collectes et on dresse des tréteaux pour jouer des comédies superstieuses. Enfin, pour dernier et suprême moyen, on organise des processions burlesques et extravagantes, où l'on promène, au bruit d'une musique infernale, un immense dragon, en papier ou en bois. Il arrive quelquefois que le dragon, s'entête et ne veut pas accorder la pluie. Alors, les prières se changent en malédictions et celui qui, naguère, était environné d'hommages est insulté, bafoué et mis en pièces par ses adorateurs révoltés.

" On raconte que, sous Kia-King, une longue sécheresse désola plusieurs provinces du nord. Comme, malgré de nombreuses processions, le dragon s'obstinait à ne plus envoyer de pluie, l'Empereur indigné. lança contre lui un édit foudroyant et le condamna à un exil perpétuel. sur les bords du fleuve Hi, dans la province de Torgot. On se mit en devoir d'exécuter la sentence, et déjà le criminel s'en allait, avec une touchante résignation, à travers les déserts de la Tartarie, subir sa peine sur les frontières du Turkestan, lorsque les cours suprêmes de Pékin, émues de compassion, allèrent en corps se jeter à genoux aux pieds de l'Empereur et lui demander grâce pour ce pauvre diable. L'Empereur daigna révoquer sa sentence et un courrier partit, ventre à terre, pour en porter la nouvelle aux exécuteurs de la justice impériale. Le dragon fut réintégré dans ses fonctions, à la condition qu'à l'avenir il s'en acquitterait un peu mieux."

Il y a, à Pékin, un temple où est vénéré le dragon de la pluie. Dans les grandes sécheresses, l'Empereur peut aller jusqu'à trois fois y faire des prières et des sacrifices. Si malgré cela l'eau bienfaisante ne se décide pas à venir, le souverain délègue un prince du sang pour aller chercher, dans un temple située à

Pourquoi ? La.....

Dog's Head Bass' Ale de Read Bros.,

LONDRES.

Est-elle Supérieure aux autres Marques ?

1o Parce que Mess. Read Bros. n'achètent que la première qualité de bière de la maison Bass.

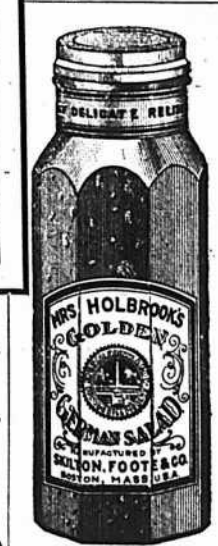
2o Parce que la mise en bouteilles se fait avec un soin tout particulier.

3o Parce que, après avoir laissé vieillir la bière dans des fûts en chêne, pendant dix-huit mois, on l'embouteille avec précaution, puis on la laisse reposer six autres mois avant de la mettre sur le marché. De cette manière, le consommateur boit une bière ayant au moins deux ans, qui a du corps et qui est limpide et brillante.

BOIVIN, WILSON & CIE, 338 Rue Saint-Paul, MONTREAL.

Seuls Agents pour le Canada.

MRS. HOLBROOK'S Golden German Salad



Lorsque vous achetez l'un ou l'autre de ces articles, vous obtenez véritablement ce qu'on peut avoir de meilleur.

Cet élégant condiment a été préparé, au début, dans notre établissement, sous la direction personnelle de Mme Holbrook, une ménagère accomplie et une cuisinière expérimentée.

Ce n'est pas une sauce pour la salade, mais un assaisonnement sous la forme d'une salade de légume et comme tel, il n'a pas son égal. Nous n'avons jamais auparavant produit un article qui ait reçu une approbation aussi universelle.

Empaqueté dans de jolies bouteilles de 18 oz. fermées dans le vide. Prix $2.88 la douzaine.

New England Tomato Relish

constitue ce qui s'est jamais fait de meilleur dans les préparations de tomates.
Il est préparé avec des fruits frais, mûrs, d'après un procédé scientifiquement exact ; on n'emploie aucune coloration artificielle quelconque. Il ajoute une délicieuse saveur à tous les mets avec lesquels on sert généralement des condiments de cette nature. C'est particulièrement l'article à employer avec les fèves au lard et les huitres cuites ou frites.

Empaqueté seulement dans des bouteilles d'une chopine complète, de forme triangulaire, avec couvercle se vissant, emballé avec goût. Prix: $2.88 la douzaine.

SKILTON, FOOTE & CO., - - Boston, Mass.

AGENTS POUR LA PROVINCE DE QUEBEC:

THE FOREIGN CHEESE IMP. Co., 9, rue St-Pierre, Montreal.

plusieurs centaines de kilomètres, au sud-ouest de Pékin, un morceau de fer trouvé il y a de nombreux siècles, dans un puits, où il était, paraît-il, tombé du ciel. Les prosternations que l'Empereur fera à ce fragment de météorite ne pourront pas manquer de vaincre la résistance du dragon. Mais. s'il n'est pas toujours aisé de s'attirer les faveurs du dragon de la pluie, rien ne serait plus facile que de l'irriter. Dans le temple où l'Empereur va faire les prières et sacrifice dont nous venons de parler, se trouve, nous dit Doolittle, un puis fermé par une pierre plate, sur la face inquelle un dragon est sculpté. Déplacer cette pierre, c'est contrarier le dragon, c'est exposer le peuple aux pires calamités. Un jour, en effet, ce même Kia-King qui avait banni le dragon ayant prié pour la pluie, pendant plusieurs jours, furieux et las de ne voir rien venir, osa toucher à cette pierre. Aussitôt les bondes du ciel s'ouvrit.

Après trois jours d'averses, l'Empereur se rend au temple, remercier le dragon et le prier d'arrêter la pluie ; peine perdue. Après six jours, nouvelles supplications, également inutiles. Enfin, au bout de neuf jours, le Fils du Ciel confesse humblement sa faute ; se repent de l'audace qu'il a eue de faire toucher à la pierre du puits et, devant ce *mea-culpa*, le dragon fait cesser la pluie comme par enchantement.

Comme les inondations et les éclipses, la foudre elle-même trouve son explication dans le *dragon*. C'est par l'éclair que souvent la bête fabuleuse témoigne aux mortels son mécontentement. Il y a quelques années, un typhon et la foudre firent des ravages à Canton. La population expliqua le phénomène en disant que les Européens avaient tiré des coups de canon sur le dragon au moment où il planait au-dessus de la concession franco-anglaise et des gravures furent vendues qui reproduisaient cet acte d'insolente témérité des "diables étrangers."

Les marins chinois pensent que les typhons qui ravagent les côtes du Céleste-Empire sont dus à des esprits malveillants cachés dans les eaux et attendant les jonques pour en faire leur proie quand elles s'aventurent dans les paragss difficiles. Aussi, quand la tempête atteint son paroxysme, et que le danger est imminent. les marins lancent-ils à l'eau une jonque en papier ayant en petit les formes et proportions exactes de celle qu'ils montent : ils espèrent ainsi tromper les esprits irrités et mieux que par le filage de l'huile calmer la tempête.

Ce dragon de la foudre est aussi un grand justicier. Quand un individu est tué pendant un orage, il n'y a plus de doute possible aux yeux des Chinois. Eût-il jusque-là été tenu pour le plus honnête homme de l'Empire du Milieu, il doit être considéré comme un criminel que le dragon seul aura su reconnaître : ou bien il pratiquait mal la piété filiale, ou bien il ne respectait pas suffisamment le riz et le blé. ou bien il était irrévérent pour les caractères écrits. "On peut même quelquefois, en se servant d'un miroir, voir sur le dos du mort les caractères indiquant le crime pour lequel il a été frappé."

Enfin, ce dragon est même une providence. Le tonnerre tue un certain nombre d'insectes et de reptiles qui peu à peu deviendraient de malins esprits, capables de revêtir des formes humaines.

Le *dragon* est partout : dans la terre, dans les airs, dans l'eau, son élément de prédilection. Il se tient de préférence au confluent des rivières. Il se trouve aussi dans les maisons où il joue le rôle de génie protecteur. Et c'est pour que son corps, qui a horreur de la ligne droite, soit confortablement installé, que les toitures présentent ces formes relevées et gracieuses, surtout dans le Sud.

Ce sont les sinuosités du corps du dragon qui produisent les ondulations de terrain dans les plaines, les dentelures des montagnes. Certaines cartes géographiques indiquent même les points où se trouvent des dragons et signalent ainsi les endroits où il ne faut pas creuser la terre, si on ne veut pas déchaîner toute sorte de calamités.

Cette croyance—qui est surtont une crainte—au dragon est un obstacle sérieux à l'exploitation de la richesse minière de la Chine. Il est bien probable que les autorités usent et abusent de ce sentiment, surtout développé dans les masses, pour refuser des concessions aux ingénienrs européens et essayer ainsi de maintenir quand même la Chine fermée au progrès. Mais cette terreur de contrarier le dragon en creusant une mine est encore bien puissante, non seulement parmi le peuple, mais aussi dans les classes élevées.

Il n'y a pas bien longtemps, une pétition fut adressée au Trône par un certain nombre de Chinois du plus haut mandarinat, pour obtenir du Fils du Ciel qu'il s'opposât à l'exploitation de mines de charbon voisines des tombes impériales. L'argument principal de la requête était le suivant : le dragon ne pourrait manquer d'être contrarié et et peut-être manifesterait-il sa colère en bouleversant les restes de l'Impératrice, enterrée depuis peu.

Dans un rapport qu'il fit à l'Empereur, un vice-roi du Fo-Kien priait instamment le souverain de ne pas autoriser les étrangers à élever des résidences d'été, dans certains points des collines qui entourent Fou-tchéou. Les fondations de la ville, disait-il, reposent sur le dragon beinveillant. Or, justement où les Européens ont l'intention de bâtir, les veines et artères du monstre protecteur se trouvent tout à fait à la surface du sol. Le poids des constructions provoquerait une certaine gêne daus la circulation de l'animal qui, pour faire cesser la compression et aussi pour témoigner sa colère d'être aussi mal traité, exécuterait un certain nombre de mouvements dont la capitale et la province de Fo-Kien, elle-même, aurait beaucoup à souffrir.

Une telle argumentation peut paraître extraordinaire sous le pinceau d'un haut fonctionnaire. Mais ce vice-rei était nonrri, sans doute, de la plus pure moelle des classiques et rien de prodigieusement invraisemblable ne lui était étranger.

Fait singulier, des idées aussi fausses et absurdes trouvent parfaitement place dans les cerveaux des Chinois qui connaissent l'Europe. Déjeunant un jour avec un jeune mandarin, qui avait habité Paris et Pétersbourg et parlait couramment notre langue, la conversatiou roula sur les difficultés qu'on pourrait avoir pour jeter sur le Pé-Ho le pont du chemin de fer de Tien-Tsin à Pékin. Les difficultés pour ce Chinois ne faisaient pas de doute. Il me dit, très calmement, qu'il savait d'une façon certaine que le dragon du fleuve avait été mécontenté par l'installation d'une pile du pont et qu'il ne tarderait pas à le renverser.

Moyen pour conserver le brillant des objets dorés

On conserve le lustre des objets dorés en les recouvrant au pinceau, d'un mélange d'ammoniaque pour trois parties d'eau.

Une fois l'objet enduit de cette composition, on le laisse sécher sans essuyer, il forme un verais protecteur qui conserve le brillant.

Le Whisky Canadien Marque CORBY

LA BOISSON NATIONALE PAR EXCELLENCE !

Les marques "Corby" possèdent une réputation qui, d'année en année, s'affermit d'avantage, en dépit de la concurrence la plus active et la plus persévérante.

Quelle que soit la marque choisie, qu'il s'agisse du Corby's "I X L" Rye Whisky ou du "Purity" Rye Whisky, ou encore du "Canadian" Rye Whisky — la qualité est toujours là, avec la force et l'arôme que réclame le consommateur Canadien.

La signature "H. CORBY" implique la garantie du fameux distillateur que le produit "endossé" par lui est pur et de fabrication supérieure.

Ces marques-types servent de point de comparaison aux maisons intéressées à pousser d'autres marques.

ESSAYEZ-EN QUELQUES CAISSES — VOS CLIENTS NE S'Y TROMPERONT PAS.

HUDON, HEBERT & CIE

REPRESENTANTS POUR
LA PROVINCE DE QUEBEC

MONTREAL

UN PROGRES EN PHOTOGRAPHIE

MAINTENANT que la photographie compte un grand nombre d'adeptes, nous sommes certains que beaucoup de nos lecteurs liront avec intérêt et profit l'article suivant que nous empruntons à l'*Industrie progressive* :

Une découverte à la fois très ingénieuse et très pratique vient d'être faite dans le domaine de la photographie. Elle est destinée à introduire de grands changements dans la manière de procéder, ainsi que dans la vente des fournitures pour la photographie.

Pour en donner une idée, nous allons soulever un voile de l'histoire de cette industrie. Depuis la la découverte des plaques sèches on voit chaque jour apparaître de nouvelles inventions ayant pour but le changement de plaque en pleine lumière dit : "l'escamotage," certaines ne manquent ni d'ingéniosité ni d'originalité ; mais tous ces systèmes et mécanismes se comportent très mal dans la pratique. Les industriels ne s'en servent pas et une grande partie d'amateurs reviennent à l'appareil primitif.

L'industrie photographique l'a bien senti, elle a cherché un remède ; renonçant jusqu'à ce jour à trouver quelque chose de pratique dans cette voie elle a créé la pellicule, croyant remplacer les plaques par cette dernière qui prend peu de place et peut se rouler facilement, mais ce n'est pas encore la perfection désirable.

L'usage de la pellicule offre de graves désavantages. Pour n'en citer que quelques-uns disons que : 1o le prix en est trop élevé ; 2o sa flexibilité rend incommode le développement, ainsi que le tirage des épreuves ; elle supporte ni la chaleur, ni l'humidité, et on ne peut en faire usage dane les pays chauds ; 4o il est difficile de développer isolément chaque photographie et en général on procède par toute une série d'épreuves comprenant généralement des vues prises dans des endroits et à des moments divers. Elles sont différemment impressionnées et cette différence provient surtout des diverses couleurs d'une intensité plus ou moins grande ; pour les faire ressortir sur la photographie, il faut se servir de produits spéciaux afin de donner à chaque image la tonalité spéciale de lumière dont elle a besoin.

D'autre part la durée du développement et la quantité de produits dilués dans le bain dépendent de l'intensité de l'impression, de sorte qu'il faut que chaque cliché soit traité séparément et ceci est presque impossible avec les pellicules.

Voilà quelques-unes des raisons pour lesquelles la pellicule n'a pas détrôné la plaque qui reste et restera toujours la seule usitée par les professionnels ainsi que par les amateurs doué de sens artistique.

La pellicule doit sa principale fortune à cette invention très ingénieuse lancée par la Compagnie Eastman et qui consiste à livrer au public des bobines spéciales contenant des pellicules, avec lesquelles les appareils sont chargés en pleine lumière.

C'est là un attrait pour beaucoup d'amateurs même parmi ceux qui possèdent des appareils à plaques ; pour les travaux artistiques ils en est qui n'hésitent pas à se procurer un appareil à pellicules pour les travaux de second ordre.

L'amateur consent volontiers à payer cette bobine deux ou trois fois autant que les plaques, sans attacher d'importance aux inconvénients qu'elle présente, trop heureux qu'il est de pouvoir se passer de la chambre noire pour charger son appareil qui de cette façon occupe peu de place ; son mécanisme ne s'engorge pas et ne s'arrête jamais.

L'invention qui nous occupe a pour but de relever la plaque et de lui donner les mêmes avantages que ceux de la pellicule tout en conservant sa supériorité au point de vue pratique et artistique.

D'après ce nouveau procédé les plaques seront débitées dans des boîtes spéciales, semblables à celles employées pour les conserves. La boîte pourra se décharger en pleine lumière dans un très élégant *magasin* ayant la forme d'un porte-feuille contenant une douzaine de plaques et pouvant être porté dans la poche. D'un système très simple, ce *magasin* distribue les plaques en pleine lumière une par une dans un appareil pliant pouvant être également porté dans la poche.

Quant au *magasin* son fonctionnement ne fait jamais défaut, et ce qui est à considérer c'est qu'il ne possède aucun mécanisme proprement dit.

L'appareil à photographier qui accompagne ce *magasin* est d'un maniement facile et commode.

Après avoir impressionné la plaque on peut la retirer immédiatement pour la développer, de même qu'on peut la laisser et photographier une douzaine de vues sans être obligé de retirer la plaque de l'appareil. Il est facile alors de transporter de nouveau les plaques impressionnées dans la boîte qui les contenait à l'état vierge, et recommencer l'opération avec d'autres, tout cela en opérant en pleine lumière et étant sûr de mieux réussir qu'avec n'importe quel appareil.

L'importance de cette invention est surtout dans la supression de la chambre noire pour le changement et le *chargement* des plaques. Le même inventeur vient d'imaginer un appareil auxiliaire, fonctionnant avec celui ci-dessus décrit et qui peut également être porté dans la poche ; il a pour but de permettre de développer les plaques en pleine lumière tout en observant la marche de l'opération. Ce dernier appareil supprime complètement le laboratoire. Nous nous réservons de le décrire ultérieurement.

En terminant, donnons un détail qui a son importance.

La plus grande partie des appareils existants pourront être transformés avec une dépense minime et adoptés à ce système. A certain appareils il suffit d'ajouter un châssis spécial. Du reste l'inventeur, M. Hirchenson, de Paris (France) s'occupe actuellement de l'étude de cette dernière partie de sa découverte.

MUSCADE ET MACIS

La muscade ou noix muscade est le fruit du muscadier (*mirystica moschata officinalis*), arbre de la famille des Myristicées, originaire des îles de Banda et d'Amboine dans l'archipel indien ; qui croît aux îles Moluques, aux îles de France et de Bourbon.

La muscade proprement dite est une amande onctueuse, à surface ridée, blanche extérieurement, jaunâtre et marbrée de rouge à l'intérieur. Elle est facile à couper ; son odeur est forte et aromatique, sa saveur chaude et âcre. Elle est recouverte d'une coque brune, dure, peu épaisse, recouverte d'une membrane fibreuse, odorante, rouge-écarlate, qui devient jaune et dure en vieillissant ; c'est l'*arille*, connue dans le commerce, sous le nom de *macis*. En dessus de cette peau est un brou charnu et filandreux.

La noix muscade est pyriforme, marquée d'un sillon longitudinal ; elle ressemble à une pêche-prune de

Pour le Commerce des Fetes

Vous donnerez satisfaction à vos Clients

Vous ferez de bons et légitimes profits

..... EN VENDANT .....

Cognac "Richard"

Le Brandy de la Marque "PH. RICHARD & Cie"—V. O.—V. S. O.—V. S. O. P.—S. O.—F. C.—est mis en bouteilles — ½ bouteilles — ¼ bouteilles — flasks—½ flasks — carafons et fûts.

Cognac "Couturier"

Une seule qualité en bouteilles — ½ bouteilles — flasks — ½ flasks et fûts.

Cognac "Marion"

Une seule qualité en bouteilles — ½ bouteilles — flasks — ½ flasks et fûts.

Scotch Whiskey "Mitchell"

Trois qualités — en bouteilles — ½ bouteilles — flasks — ½ flasks — carafes et fûts.

Irish Whiskey "Mitchell"

Trois qualités — en bouteilles — ½ bouteilles — flasks — ½ flasks — cruchons et fûts.

Rye de la "Royal Distillery Co."

Excellente marque. Qualité exceptionnelle pour le bas prix. En bouteilles — flasks et fûts.

Champagnes Vve AMIOT, DUC DE PIERLAND, CARDINAL — Bouteilles et Demi-bouteilles.

Vin St-Léhon Vin tonique français hautement recommandé — en bouteilles et en fûts.

Vins de Tarragone Blancs et rouges. Grand choix dans les deux sortes.

Vins de Messe De Tarragone et de Sicile. Origine et pureté garantis par certificats du pays de provenance et approuvés par l'archevêché de Montréal.

Vins Canadiens Façon Port et Sherry. Fabrication soignée. Goût exquis.

Gin Pollen & Zoon De Hollande (Qualité Supérieure), caisses rouges, vertes, violettes et fûts.

Vins d'Oporto De la Maison Cockburn, Smithes & Co., Oporto. Cinq qualités différentes en couleurs pâles et foncés.

Vins d'Oporto De la Maison Warre Bros., Oporto. Quatre qualités différentes.

Sherry De la Maison Pedro Doneq, Jerez, Espagne. Quatre qualités différentes.

Sherry De la Maison Humbert & William, Cadiz, Espagne. Six qualités différentes.

NOUS AVONS TOUS CES SHERRIES EN FUTS DE 7, 15, 30 et 50 GALLONS.

LAPORTE, MARTIN & CIE, Epiciers en Gros

MONTREAL.

LA COMPAGNIE DE FERRONNERIE DU CANADA

Importateurs en Gros

Spécialités :

Coutellerie

Armes a feu

Grelots, Clochettes, Patins, Etc.

Batons de Hockey

Fournitures pour Contracteurs et Chemins de fer

Ciment, Etc.

NOUS AVONS, sans doute, le plus complet :: assortiment :: de quincaillerie generale. Nous invitons cordialement les marchands à nous visiter ou à nous ecrire.

Nos clients sont
Bien reçus,
Bien traités,
Bien servis.

Nos marchandises leur laissent un bon profit.

ARCADE TRADE MARK

Spécialités :

Limes "Arcade" et "Victor"

Cartouches de "Peters"

"Gem Food Chopper"

Vitres, Peintures, Vernis, Etc.

Fers en Barres et Acier.

BUREAUX ET SALLES DE VENTE :
10, RUE DE BRESOLLES,
ENTREPOTS : 45, RUE COMMON,
MONTREAL

grosseur moyenne. Dans le commerce, on distingue les muscades par leur forme et par le nom du pays d'où elles proviennent.

Les *muscades des Moluques*, qui sont les plus estimées, se divisent en muscades *mâles* ou *sauvages*, grosses et longues, légères, peu odorantes et se piquant avec facilité, peu employées ; et en muscades *femelles* ou *cultivées*, rondes, d'une grosseur variable, mais n'exeédant jamais celle d'une petite noix ; elles sont recouvertes d'une poussière grise.

Les *muscades de l'île de France* sont *longues* ou *rondes*, légères. Il y a aussi la muscade *en coque* (non mondée) ; mais elle est moins fréfréquente dans le commerce, les muscades étant généralement vendues, dépouillées de leur macis.

On l'emploie, dans l'économie domestique, comme aromate et comme condiment ; et, en médecine, comme excitant très énergique.

Les muscades sont quelquefois mêlées de noix piquées, rongées par des insectes et devenues friables ; les piqûres sont alors bouchées avec une espèce de mastic formé de *farine*, d'*huile* et de *poudre de muscade*. Cette pâte a même servi à fabriquer de *toutes pièces* des fausses muscades, inodores et insipides. Des industriels en ont fait avec du *son*, de l'*argile* et des *débris de muscade*. Ces muscades, mises en contact avec l'eau, se délayaient dans ce liquide.

Les muscades piquées sont également insipides et presque inodores ; parfois elles ont une odeur de moisi.

Quant à la fraude qui consiste à vendre des muscades *épuisées par l'alcool et par la distillation*, ou mélangées avec des *fruits étrangers*, *analogues*, elle serait reconnue par la cassure, l'odeur, la saveur.

EMPAQUETAGE DES ŒUFS

Le jaune de l'œuf se corrompt beaucoup plus vite que le blanc. Pour ce motif, il est important que le jaune soit enveloppé par le blanc. Si l'œuf est placé sur le côté ou sur le gros bout, le jaune, qui est lourd, descendra et viendra en contact avec la coquille qui est perméable à l'air. Si on place l'œuf sur le petit bout il y aura toujours une couche de blanc entre le jaune et la coquille Les œufs absorbent facilement les odeurs de sorte que dans l'emballage on ne doit se servir que de matières inodores.

—(*Ladies' Home Journal.*)

LE NOUVEAU TARIF ALLEMAND

On sait que l'Allemagne a mis à l'étude la préparation d'un nouveau tarif général douanier, destiné à servir de base aux négociations qu'elle engagera avec les divers pays avec lesquels elle est liée par des traités de commerce, à l'expiration prochaine de ceux qui sont actuellement en vigueur. On se rappelle également qu'une Commission centrale a été chargée de réunir les éléments nécessaires à l'élaboration du projet de tarif, de quelque source qu'émane ces éléments. Cest ainsi que des enquêtes officielles ou officieuses ont été ouvertes auprès des Chambre de Commerce, des Associations de l'Empire ; les particuliers ont été aussi invités à faire connaître leurs avis ou leurs propositions.

Les résultats d'un certain nombre de ces enquêtes sont connus ; nous allons résumer les principales réponses, celles qui mettent en lumière le but poursuivi dans ce tarif.

Il s'agit évidemment, de renforcer le système protectionniste, et quelquefois par des mesures d'un ordre spécial ; c'est ainsi qu'il a été proposé d'appliquer, dans certains cas, des droits différents, selon la saison où se ferait l'importation ; cette mesure s'appliquerait à la demande des jardiniers, aux *raisins*, aux *agrumes* et aux *légumes*. Les importateurs protestent contre cette mesure et font remarquer qu'il est impossible de prévoir le jour exact où arrivera la marchandise importée; les transactions seraient pleines d'aléas, et jamais on ne serait certain du prix réel des produits achetés. Du reste, les jardiniers n'ont pas souffert de la franchise dont jouissent ces articles, car leurs produits ont toujours sur les produits exotiques l'avantage de la fraîcheur.

Le commerce des *vins* en Alsace se plaint de l'importation considérable des raisins frais entassés ; ces raisins ne demeurent pas dans le commerce, mais sont répartis entre des particuliers qui en fabrique leur boisson ordinaire. Avec de l'eau et du sucre, on produit, surtout avec les forts raisins du Midi, de grandes quantités de vin. Cette importation qui n'est frappée que d'un droit de 4 marks par quintal, a causé un grand dommage à la viticulture de l'Allemagne et de l'Alsace ; ce droit doit donc être relevé. Par contre, il faut maintenir le tarif actuel sur les vins, excepté pour les vins de coupage, dont le tarif doit être abaissé. Il n'y a pas lieu de s'arrêter à la proposition tendant à taxer les vins d'après leurs degrés d'alcool.

Les fabricants de *conserves* ont demandé, dans l'intérêt des fabriques qui font elles-mêmes leurs boîtes en fer-blanc pour l'emballage de leurs produits, que l'augmentation sur le ferblanc, réclamée par les intéressés, ne soit pas accordée.

Les industries qui emploient le *caaco*demandent une diminution de droit sur le cacao brut, et s'appuient sur les raisons suivantes : En 1879, les droits fiscaux sur le café, le thé et le cacao ont été augmentés d'une manière égale ; mais on n'a pas fait attention que ces produits ont économiquement parlant, une importance bien diverse. Le thé et le café sont, par eux-mêmes, des articles de commerce, tandis que le cacao fournit la matière première à une industrie, qui fait vivre de nombreux individus. Les pays concurrents qui utilisent ce produit le traitent comme matière première et non comme produit alimentaire complet. C'est ainsi qu'en Hollande, le cacao brut est exempt ; en Suisse, il n'acquitte que le droit de 1 fr. par quintal ; en Angleterre, où il figure parmi les rares articles frappés de droits fiscaux, il paye 20 marks au quintal. C'est à ce taux que devrait aussi en Allemagne être réduit le droit actuel de 35 marks ; de cette façon, le tarif allemand se rapprocherait du tarif autrichien, qui porte 10 florins le quintal. La diminution de recettes qui résulterait de cet abaissement pourrait être compensée par une augmentation de l'impôt sur le sucre, et l'industrie sucrière allemande appuie sur ce point, la demande des fabricants de chocolat.

Les fabricants de *pâtes* et produits similaires demandent l'élévation à 20 marks par quintal du droit actuel de 13.5 sur ces marchandises. Ils s'appuient sur la situation défavorable où se trouve cette industrie en Allemagne, comparée à ce qu'elle est en France et en Italie. Le blé acquitte en France 7 fr., en Italie 7 fr. 50 ; en France, l'admission temporaire de 100 kilogrammes de blé peut être acquitté par l'exportation de 57 kilogrammes de pâtes ; en Italie, de 60 kilogrammes. D'où il s'ensuivrait que le bénéfice d'exportation de pâtes serait en France de 12 fr.20 (9marks 8) et en Italie 12 fr. 50 (10 marks) par 100 kilogrammes. De sorte que, pour entrer en Allemagne, le fabricant français n'a plus à payer que 3 marks

Téléphone Bell Main 2461. Téléphone des Marchands 238. Boîte de Poste 62.

N. F. BEDARD, MARCHAND ET COMMISSIONAIRE EN **BEURRE, FROMAGE, ŒUFS, ETC.**

Et Négociant de Fournitures et Matériaux pour les Fromageries et Beurreries.

BOIS de BOITES a FROMAGE PROVENANT des MEILLEURS MOULINS d'ONTARIO.

Cotations spéciales pour quantité d'un char ou plus livrées dans toutes les parties de la province.

Canistre EMPIRE STATE Sans Rivale au Canada.

PRIX MODÉRÉS ET CONDITIONS FACILES.

N. F. BEDARD, 32-34 RUE FOUNDLING, MONTREAL.

B. HOUDE & CIE

MANUFACTURIERS DES CELEBRES

Méfiez-vous des contrefaçons. Exigez que notre nom soit sur les barils de Tabac en Poudre.

Tabacs...

á Fumer, en Poudre et en Torquettes

Tabacs Coupés : HUDSON — (à chiquer et à fumer)

GOLDEN LEAF — (Cut Plug) CHAMPAIGN — (Cut Plug)

MORNING DEW — (Flake Cut) LE CAPORAL — (pour cigarettes)

En Poudre : ROSE No 1. ROSE EXTRA. ROSE ET FÈVE. NATUREL No 2.

En Torquettes : HUDSON. PACIFIC.

Réglisse

Etablis en 1845.

en batons canelés Y. & S., paquets 80 à la boîte de bois ; caisses de 20 boîtes, breveté 20 août 1899 ; une nouveauté unique et désirable en bâtons de réglisse. Réglisse en bâtons Y. & S [ordinaire], boîtes de 5 lbs et en vrac, caisse de 25, 50 et 125 lbs net. Pastilles de réglisse Acme, boîtes de 5 lbs. et en Lozanges de réglisse Y. & S , boîtes de 5 lbs. et flacons de 5 lbs. Manhattan Wafers [Reglisse mou] empaqueté en boîtes de 2½ lbs., un délicieux bonbon en réglisse. Vendus par les droguistes en gros du Canada. Catalogue sur demande adressée aux manufacturiers.

YOUNG & SMYLIE, Brooklyn, N.Y.

7 et le fabricant italien 3.5 par quintal. Ces droits sont insuffisants pour protéger l'industrie allemande contre la concurrence française et italienne. Le but peut être atteint par deux moyens : l'un l'abaissement du tarif pour le farines de blé dur, est incompatible avec les intérêts de l'agriculture et de la meunerie allemandes. Il ne reste que le second moyen, qui consiste à élever à 20 marks le droit sur les pâtes, de sorte que les Français auraient à payer 10 marks 2 et les Italiens 10 marks par 100 kilogrammes. Il est admis également que des primes ou des restitutions de droits seraient établies en Allemagne à l'exportation des pâtes.

A la dernière réunion des fabricants d'*amidon*, qui s'est récemment tenue à Berlin, il a été décidé de demander au Gouvernement impérial de faire ses efforts, au renouvellement des traités de commerce, pour que les Etats étrrngers qui, dans ces derniers temps, ont successivement élevé les droits d'entrée sur l'amidon, les ramènent autant que possible à 1 mark par quintal. Il paraît peu probable que ce vœu soit exaucé, aussi longtemps qu'en Allemagne le droit sur les amidons sera de 12 marks 5 par quintal.

La confection des *gants* a pour l'industrie alsacienne une grande importance. D'après la Chambre de Commerce de Strasbourg, il est indispensable d'envoyer au dehors, pour y être cousus, les gants coupés ; c'est en Belgique que se fait plus spécialement ce travail de couture. D'autres Chambres allemandes constatent que l'industrie de la couture en Allemagne n'est pas assez perfectionnée pour qu'il soit possible de se passer du travail étranger. En conséquence, on propose de maintenir le régime actuel, tout en créant des écoles qui permettraient, dans l'avenir, de n'avoir plus recours à la main-d'œuvre du dehors.

Les fabricants de *tissus pour chapeaux* ont exprimé le vœu que la franchise continue à être accordée par l'Italie aux tissus de poils de lièvre.

Les fabricants de tissus de *jute* protestent contre l'admission en franchise de sacs neufs servant à l'emballage des céréales, du sucre et d'autres marchandises. Ces sacs sont mis dans le commerce sans avoir acquitté de droits.

Les fabricants de *laine artificielle* prétendent éprouver un grave dommage par suite de l'entrée en franchise de ce produit de Belgique, de France, d'Autriche, d'Angleterre, parce que, pour le moment, ces pays se procurent à bas prix la matière première. Il faudrait rétablir l'équilibre au moyen d'un droit modéré.

En ce qui concerne l'industrie des *draps*, la Chambre de Commerce de Cotbus, centre de cette fabrication, a fait connaître, dans son rapport sur 1899, ses desiderata à l'égard des tarifs douaniers. Elle déclare que les tarifs actuels sont suffisants pour empêcher le marché allemand d'être inondé par les produits étrangers ; une surélévation n'arrêterait pas l'importation des articles fins, recherchés par la classe riche. Ce qui serait bien plus important, ce serait de procurer à l'industrie allemande des débouchés en obtenant, lors de la conclusion de nouveaux traités, des abaissements de droits dans les pays avec lesquels l'Allemagne pourrait étendre son exportation.

Les fabricants alsaciens de *fleurs artificielles* ne peuvent s'accommoder des dispositions du traité germano-suisse : le droit suisse de 2 fr. par kilog., y compris l'emballage, doit être réduit. Actuellement, les marchandises communes, telles que celles en papier et en carton, destinées aux ornements funéraires, acquittent un droit qui représente 40 p. c. de leur valeur, tandis que les plumes de parure, en soie ou autre matière légère, ne payent que 2 ou 3 p. c. de leur valeur.

Les fabricants de *papiers photographiques* se plaignent de ce que leurs produits ne peuvent pénétrer en France et aux Etats-Unis par suite de l'élévation des droits, tandis que, grâce à la faiblesse des droits en Allemagne, soit 10 marks les 100 kilog., ces mêmes pays importent dans l'Empire de grandes quantités de ces papiers.

L'industrie du *bois*, en Alsace, réclame notamment une élévation des droits sur les bois, afin d'arrêter la concurrence des Etats-Unis et de l'Autriche. Le droit de 4 marks par mètre cube met surtout l'Autriche en mesure de faire une sérieuse concurrence en Westphalie et dans les provinces du Rhin. Le gouvernement devrait aussi s'efforcer d'obtenir de la France un abaissement pour les bois découpés.

Les propriétaires de *scieries de pierre et de marbre* prétendent que l'infériorité des salaires dans les pays voisins les mettent dans une situation difficile, à laquelle il faut remédier par une élévation de droits.

Les fabricants de *tissus métalliques*, quoique ne présentant qu'une importance secondaire, puisque leur trafic ne s'exerce qu'avec l'Autriche, demandent ou bien l'abaissement du tarif autrichien au niveau de celui de l'Allemagne, ou plutôt l'admission en franchise réciproque dans les deux pays.

Les producteurs de *mastic* pour vitriers ne se trouvent pas suffisamment protégés contre l'importation suisse. La Suisse n'a pas de droits sur l'huile de lin nécessaire à la fabrication de cet article et de plus elle a à bon compte le travail et la force motrice, ce qui lui permet de faire une concurrence très sérieuse à la production allemande.

Enfin, les consommateurs et non plus les producteurs de *chlorure de chaux*, c'est-à-dire les blanchisseurs de fils de lin, ont adressé une pétition pour obtenir l'abaissement, de 3 à 1 mark le quintal, du droit sur ce produit, bien que l'industrie allemande en produise assez pour la consommation de l'Empire et que l'exportation en soit nulle. Mais les Sociétés productrices ont formé une Union, pour fixer les prix intervenus d'après les prix du marché général, en y ajoutant le droit de douane et les frais de transport, de sorte que les blanchisseurs allemands payent à leurs compatriotes 12 à 13 marks les 100 kilog., tandis qu'au dehors le même produit n'est payé que 8 marks.

Tels sont les résultats des enquêtes parvenus à notre connaissance. On voit que les Allemands sont loin de vouloir renoncer à la protection et qu'ils ne feront, au contraire, que l'accentuer.

Quand nous nous serons procuré d'autres renseignements, nous en ferons part à nos lecteurs.

(*Réforme Economique*).

LA PRODUCTION DU SUCRE EN EUROPE

EVALUATIONS POUR LA CAMPAGNE 1900-1901.

Quoique l'arrachage des betteraves soit loin d'être terminé, on commence déjà à baser, sur les perspectives actuelles, des évaluation de la production éventuelle pendant la campagne qui vient de commencer. Bien entendu, on ne doit accepter de telles évaluations qu'avec beaucoup de circonspection, puisque les circonstances atmosphériques peuvent en modifier encore très sensiblement les résultats définitifs.

M. C. Gieseker, qui s'est fait une spécialité dans la matière, vient de

RODERICK DHU

TRADE MARK

WRIGHT & GREIG. LIMITED

HIGHLAND WHISKY

PRIZE MEDALS

WRIGHT & GREIG LTD.
DISTILLERS.
GLASGOW.

GOLD MEDALS

LES amateurs de Whisky Ecossais, de

Bon Whisky Ecossais,

ne sauraient désirer mieux.

Le Roderick Dhu

Highland Whisky

Se recommande par ses hautes qualités et sa grande pureté.

Il n'est livré au commerce que lorsqu'il a acquis, par un stage prolongé en fûts, la finesse d'arôme et cette saveur spéciale caractéristique — si appréciée des Ecossais et si estimée des amateurs.

Cette capiteuse liqueur ambrée, à la fois limpide et liquoreuse est agréable au palais et "chaude au cœur" suivant un adage populaire.

A la veille de la saison froide — **Le Roderick Dhu** — a sa place marquée sur la table du gourmet le plus raffiné : il facilite la digestion et constitue le meilleur des préventifs contre le froid.

Nous en avons l'agence exclusive pour le Canada.

HUDON, HEBERT & CIE, MONTREAL.

publier ses prévisions actuelles sur la récolte dss betteraves et la production du sucre de l'Europe, pendant la campagne en cours. Nous donnons ces prévisions avec toutes les réserves qu'elles comportent :

Pays producteurs.	Surface ensemencée.	Rendement cultural par hectare.	Quantité de betteraves à mettre en œuvre.
—	Hectares.	Kil.	Tonnes.
France.....	285,000	28,291	8,062,955
Belgique.....	68,850	36,632	2,522,113
Hollande.....	35,681	30,892	1,411,177
Allemagne.....	443,460	27,220	12,070,981
Autr.-Hongrie	339,600	22,188	7,535,045
Russie.....	548,796	12,644	6,938,976
Suède	28,843	28,421	819,747
Danemark	14,000	28,609	400,526
Pays divers ...	50,000	21,000	1,650,000
Total.....	1,824,230	22,347	40,812,000
Cont. 99-1900..	1,697,447	24,014	40,763,000

	Rendement industriel présumé en sucre brut	Production en sucre brute Tonnes.	
	0/0	1900-1901	1899-1900
France.....	13.20	1,065,000	978,000
Belgique	12.72	320,000	270,000
Hollande.....	13.25	185,000	171,000
Allemagne ...	15.00	1,810,000	1,795,000
Aut.-Hongrie	14.00	1,055,000	1,096,000
Russie	13.00	900,000	915,000
Suède.....	12.53	100,000	81,000
Danemark.....	12.50	50,000	42,000
Pays divers..	12.50	130,000	87,000
Total.....	13.77	5,615,000	5,435,000
Cont. 99-1900.	13.33	5,435,000	

Soit, par conséquent, une augmentation globale de 180,500 tonnes pendant cette campagne sur la précédente.

M. Gieseker fait suivre ces estimations des considérations suivantes :

" Pour toute l'Europe les chiffres de ce tableau indiquent l'excédent des ensemencements (l'Espagne l'Italie et la Roumanie comprises) sur ceux de l'année précédente à 7.47 0/0 ; mais cet excédent est presque totalement compensé par le déficit du rendement cultural par hectare, de sorte que la quantité totale de betteraves à mettre en œuvre est sensiblement la même qu'en 1899-1900. Quant au rendement industriel moyen pour toute l'Europe, je prévois celui de 14.77 0/0 en sucre brut contre 13.33 0/0 résultat réel de l'exercice précédent, et c'est cette supériorité du rendement industriel qui fournit l'excédent de production de 180,000 tonnes de sucre brut sur l'exercice précédent.

" Telles sont mes prévisions sur la base de la situation de la récolte au commencement d'octobre et en escomptant pour l'avenir des conditions météorologiques normales.

" Il va sans dire que ces résultats prévus actuellement varieront suivant la climature ultérieure."

LA SITUATION ECONOMIQUE ET FINANCIERE AU BRESIL

PAR M. PAUL RENGNET

La crise profonde dont le Brésil commence à peine à se remettre et qui a fait tant de mal au pays, notamment en ruinant son crédit extérieur, a eu trois causes principales :

La surproduction du café ;

La surabondance du papier-monnaie ;

Les déficits budgétaires.

Si les planteurs, par leur imitation servile du voisin et leur ignorance des marchés extérieurs, ont dépassé les besoins de la consommation au point d'amener la crise qui les a ruinés, la faute leur en revient évidemment. On peut cependant remarquer que le Gouvernement eût pu se préoccuper de les mettre en garde contre le danger vers lequel ils marchaient aveuglément.

Dans tous les cas, ce même gouvernement ne peut esquiver la lourde responsabilité des deux autres causes dues uniquement à sa déplorable administration.

En acceptant le pouvoir et en permettant de modifier ce regrettable état de choses, M. Campos Salles prenait un engagement lourd de difficultés, car s'il faut déjà un certain courage à l'individu isolé, habitué à vivre sans compter, pour pour changer sa vie avant la culbute finale et remonter péniblement la pente si aisément descendue, c'est autant dire de l'héroïsme qui est nécessaire à un chef d'Etat élu par le suffrage universel pour agir de même. Il suffit de penser au nombre d'électeurs brutalement atteints dans leurs douces habitudes par l'application d'inusitées mesures d'économie, à tous les fonctionnaires démis, et cela dans un pays aussi vaste et aussi impressionnable que le Brésil, pour s'en rendre facilement compte.

Reconnaissons tout de suite que M. Campos Salles et son habile ministre des finances, M. Joaquin Murtinho, n'ont pas failli devant l'ingratitude de leur tâche ; ce sera leur rendre un juste hommage.

L'arrangement connu sous le nom de *Funding Loan* a été un véritable concordat.

Le Brésil courait à la faillite, il ne pouvait plus payer les intérêts de sa dette extérieure. M. Campos Salles a eu recours à un moyen énergique et a courageusement fait la part du feu afin d'éclaircir la situation, qui en avait d'ailleurs grand besoin. Jusqu'en juillet 1901 il a été décidé que tous les paiements en or du Brésil (dette et garanties aux chemins de fer), seraient payés en titres " Funding " émis par MM. Rothschild & Co de Londres au fur et à mesure des besoins et gagés par le revenu des douanes brésiliennes.

C'était autant de répit pour le gouvernement pour réorganiser les finances du pays, d'après certaines données d'ailleurs prévues dans le contrat du " Funding " par les éminents financiers qui ont présidé à sa confection et au nombre desquelles figurait notamment l'incinération progressif d'une certaine quantité de papier-monnaie

Voyons donc à l'heure actuelle quels sont les résultats de la courageuse politique du gouvernement de M. Campas Salles :

Papier-monnaie.—La masse primitive était évaluée à 788,000 contos de reis (1 conto = 1,000 milreis, un milreis = 27 pence au pair, le Brésil cote le certain, le change à 9 signifie que le milreis est coté à 9 pence).

Au 30 juin, par suite des incinérations successives, cette somme était réduite à 703,000 contos, et l'amoindrissement consécutif avait comme résultat logique l'augmentation de valeur de la masse restante, c'est-à-dire la hausse du change. Celui-ci était descendu, du pair où il était sous l'empire, et qui n'était guère économiquement justifiable d'ailleurs, à 5¾ en mai 1898. A ce moment donc u Brésilion possédant sa fortune en milreis la voyait, *ipso facto*, réduite dans la proportion de 27 à 5,75, ce qui permet d'apprécier la diminution du pouvoir d'achat du pays et l'effondrement de sa richesse effective. Il est remonté aujourd'hui au-dessus de 10.

Les 788,000 contos valaient au change du moment (6)...liv. st.	19,700,000
Les 703,000 contos actuels représentent au change de 10.....	29,290,000
Soit une plus value de liv. st.....	9,590,000

Cette constatation se passe de commentaires.

Administration générale—En même temps que s'opérait la diminution du papier-monnaie, des mesures étaient prises pour supprimer les déficits budgétaires. Les sources de revenus ne pouvant être raisonnablement très amplifiées alors que le pays était arrivé à son maximum

d'appauvrissement, le gouvernement a eu recours surtout aux diminutions de dépenses, malgré l'impopularité de semblables mesures.

Une partie des impôts n'arrivait pas au Trésor par suite d'une recette mal organisée. On a modifié cet état de choses.

En outre. afin de ne pas influencer le marché du change en y achetant directement les remises sur Londres dont il avait besoin, le gouvernement a fait payer en or une partie des droits de douane.

Finalement, non seulement les déficits budgétaires sont supprimés, mais le dernier exercice s'est soldé par un excédant de recettes.

Café.—La monoculture du café a été une des causes fondamentales de la crise. Le jour où ce produit a été dévalorisé par une production exagérée, le Brésil s'est trouvé paralysé, car il ne savait pas faire autre chose que du café, en dehors du caoutchouc, localisé dans les régions équatoriales du pays.

Par la force des choses, les planteurs moins bien placés pour résister ont sauté tour à tour et la production a diminué d'autant, en sorte que le café qui était coté au Havre à fr 33 les 50 kg en 1899, est aujourd'hui au-dessus de fr 50.

Il est à espérer que les planteurs évincés se sont mis à cultiver d'autres produits, et, en fait, nous voyons par les rapports des Etats que le maïs et d'autres produits sont en augmentation considérable.

C'est une assurance pour l'avenir.

Dans cette liquidation, le gouvernement ne pouvait guère intervenir le mieux était de laisser agir la seule force économique. Mais il est intervenu dans un autre sens en obtenaut après de longs pourparlers une réduction des droits d'entrée du café en France et en Italie où ils étaient particulièrement considérables (en France, fr 1.53 par kilo !).

Change.—Un gros inconvénient à l'importation des capitaux étrangers dans ce pays neuf, question vitale cependant, réside dans l'instabilité du change.

C'est que la balance commerciale n'est pas seule en jeu et que toutes les prévisions raisonnables au point de vue économique sont faussées, voire retournées, par la spéculation.

Ici, on ne spécule pas sur la Bourse, les valeurs n'ont, on peut le dire, pas de marché, même à Rio. Tout le monde, par contre joue plus ou moins sur le change, et il en résulte la pire incertitude pour les affaires sérieuses, qui, excellentes à un cours donné, deviennent mauvaises à un autre.

Tel est, actuellement, et tant que les cours ne permettront pas la conversion en or, l'obstacle au développement du pays.

Pour en donner un exemple il suffit de citer les faits :

Le change était à 7 en novembre dernier, il a monté lentement à 9 en mai, puis brusquement à 10, 11, et gagnant 3 points en 4 jours, atteignait $14\frac{3}{4}$ au commencement de juillet, pour dégringoler ensuite à $9\frac{7}{8}$!

Nous sommes maintenant contre 10 et 11, mais on peut se rendre compte de l'incertitude résultant de semblables oscillations dues à la spéculation, surtout à la petite spéculation, qu'on accueille trop facilement.

Le résultat de cette spéculation, créant des différentes considérables, a été d'abaisser au delà de toute mesure le niveau moral des places brésiliennes : ceux qui perdent trop ne paient pas, et malheureusement pous eux et pour leur pays, on passe l'éponge.

Si nous ajoutons à cette démoralisation celle des loteries, entrées dans les mœurs au point que pas un jour ne se passe sans tirages et ventes de billets dans les rues, depuis le *jogo do bicho* du prolétaire jusqu'aux grosses entreprises jouissant de concessions officielles, si nous y ajoutons encore la vénalité de la justice, qui fait dire que le Brésil manque, non de lois, mais de justice, nous aurons mis le doigt sur les plaies qui menacent l'avenir du pays et enrayent les bonnes volontés étrangères.

Il appartient au patriotisme du gouvernement de remédier à ce déplorable état de choses, et on est en droit de l'attendre de lui, comme le complément indispensable de ses courageuses réformes.

LES DATTES DE TRIPOLI

Le nombre des palmiers à dattes dans le vilayet de Tripoli, dans le Nord Africain, est évalué à deux millions ; c'est le plus important de tous les arbres qui croissent en cette région. Toutes les parties qui le composent ont un usage utile d'une façon ou d'une autre. Le fruit est un aliment, les feuilles servent à la fabrication des nattes ou à la couverture des huttes, le bois est employé dans la construction, c'est également un combustible ; avec la fibre on fait des paniers ou des cordages; la sève constitue un breuvage et enfin les noyaux du fruit convertis en pâte sont donnés comme nourriture aux animaux. Une certaine quantité de noyaux est exportée en Italie où on l'emploie pour falsifier le café.

Le consul général Jago, dit aussi que la pâte de dattes forme également au article d'exportation pour l'Egypte et la Turquie. La datte entre pour une forte proportion dans la nourriture du peuple, spécialement dans les années de pauvre récolte des céréales; son prix est alors basé sur celui de l'orge. Les tribus du Fezzan consomment de fortes quantités de dattes de Tripoli comme base de leur nourriture et chaque automne arrivent de l'intérieur des caravanes, à Misurata spécialement, pour s'approvisionner. Dans les oasis de l'intérieur on nourrit les animaux avec des dattes.

A la campagne, dans toutes les classes on fait une grande consommation de logbi, ou vin de palme; il n'est pas considéré au point de vue religieux mahométan comme boisson enivrante. La récolte se fait de mai à octobre ; on pratique une incision à proximité de la tête de l'arbre et la sève s'écoule dans une jarre en terre qu'on attache et change de place deux fois par jour. Le liquide s'écoule pendant près de trois mois mais en quantités variées. Un bon palmier produit quotidiennement en logbi pour une valeur de 2s à 2s 6d (50 à 62½cts), mais après cette saignée le palmier reste deux ou trois ans sans produire de fruits. La consommation cependant en est grande, sa production demandant d'ailleurs peu de travail.

La production totale annuelle est d'environ £3,200 ($15,572) ; la taxe d'accise est de 20s ($4.86) par arbre.

Le logbi fraîchement tiré du palmier ressemble au lait, il est doux ; plus tard il devient sur. On distille de la date, mais en petite quantité un alcool, le bokha, qui se consomme dans la région. C'est une boisson enivrante ressemblant quelque peu à l'arack.

Les tentatives faites pour l'exportation des dattes en Europe pour des fins de distillation ont échoué grâce aux lourds droits de douane dans les pays importateurs.

Les plantations sont rares excepté dans les endroits où les palmiers sont exempts de taxes.

—(*Journal of Society of Arts*).

—On nettoie le marbre blanc en savonnant, puis en rinçant avec une eau additionnée de crème de tartre.

164, rue St-Jacques,
Montréal

ETABLIE EN
1858
••
Manufacture à
CARDINAL, Ont.

53 Front St. East,
Toronto

Empois Enamel de Benson

Fabriqué et
Garanti
par
Edwardsburg
Starch Co.
Limited

Un Empois à l'Eau Froide.

VOYEZ NOTRE
LISTE DE PRIX.

The
Edwardsburg Starch Co.
Limited

Ces marques sont une garantie de Haute Qualité !

Le "Condor" Thé du Japon

Remarquable dans ses différentes qualités par la perfection de sa feuille, la beauté de sa liqueur et son Arome Exquis.

MARQUE

EMD

Bleu et Or.

LE NEC PLUS ULTRA DES THÉS DU JAPON

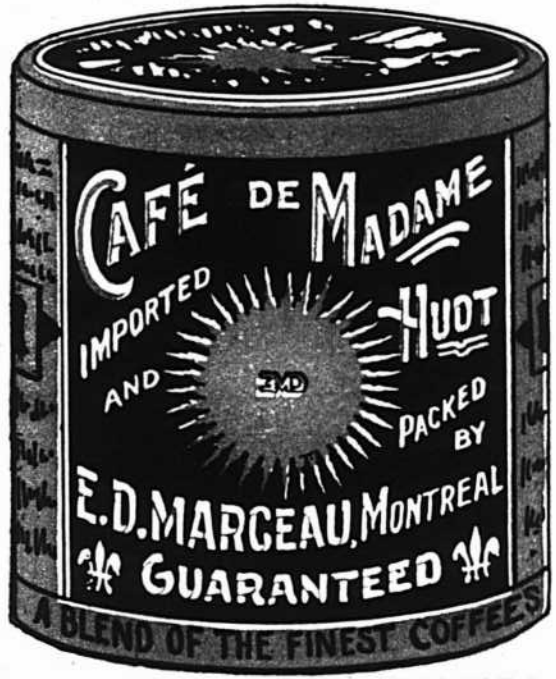
Ce qu'il y a de plus fin, de plus choisi dans la récolte des premiers jours de mai.

LE Vinaigre "Condor"

100 grains, distillé, pur, brillant comme le crystal.

Le Café de MadameHuot

Mélange de Cafés absolument purs, a obtenu plusieurs Premiers Prix et Medailles aux Expositions de Paris.



IL N'A PAS SON EGAL AU CANADA !

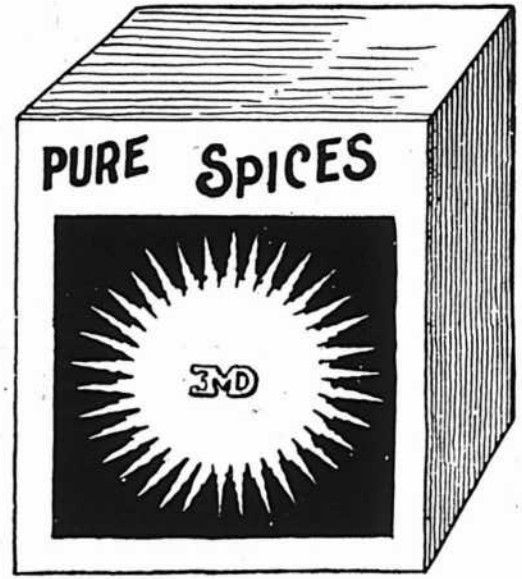
Vinaigre "Old Crow"

75 grains, distillé, pur, clair comme de l'eau de roche.

Thé Nectar

Une savante combinaison de trois Thés, dont le résultat est la Force, la Richesse de la Liqueur et le Parfum Délicieux.

Il n'a pas son pareil !



Thé "Old Crow"

...No 1, 2, 3, 4.

Mélange scientifique de Thés Noirs.

La meilleure liqueur,
La force, l'Arome.

Des Epices Pures

et de haute qualité seulement sont vendues sous cette marque.

La Maison par excellence pour les Thés, les Cafés et les Epices :

E. D. MARCEAU, 296, rue St-Paul, MONTREAL

LE PAYS COURANT

Procurez-vous

LES...

Farines d'Ogilvie

CHAQUE SAC EST GARANTI

QUI SONT CONNUES ET APPRECIÉES PARTOUT

Ces farines font une quantité de pains plus considérable, et de meilleure qualité qu'aucune autre sur tous les marchés du monde.

W. W. Ogilvie Milling Co.

Bureau Principal à

MONTREAL

LA QUESTION DU CHARBON

Les hauts prix du charbon envisages par un direcreur de charbonnage

Le consul de France à Manchester, écrit à son gouvernement : Le niveau élevé qu'à atteint le prix du charbon, donne, en ce moment, un intérêt immédiat à tout ce qui a trait à l'économie générale de ce combustible.

A ce titre, je crois devoir signaler l'allocution, pleine d'actualité, prononcée à la séance d'ouverture de l'Institut des ingénieurs des mines du Staffordshire,—Sud et de l'Est,—Worcestershire, à Birmingham, par le président, M. Meachem, directeur des charbonnages d'Hamstead.

De toutes, parts,—a dit cet homme compétent,—on récrimine contre les propriétaires de mines, les intermédiaires et les marchands de charbon ; la presse, elle-même, ne craint pas de prêter son concours à cette œuvre de malveillance, sans se donner la peine d'étudier la question,—étude qui lui apprendrait qu'il y eut jadis une ère de très bas prix, comme il y a maintenant une période de prix élevés, ce qui suggère l'idée d'établir une moyenne générale. Cette moyenne dirait au public que les prix atteints aujourd'hui ne sont pas suffisamment élevés pour contrebalancer entièrement l'effet désastreux des bas prix d'autrefois et que l'industrie du charbon se borne à réaliser, en somme, un gain raisonnable.

Les prix suivants, qui proviennent, du *Wages Board*, montrent que la moyenne des prix a été, dans le passé, favorable au consommateur :

Prix moyen de la tonne de charbon de 1864 à 1900.

Années	Prix moyen	Unité de poids
1864.....	8 shell. 6 pence	la tonne.
1870.....	7 " 6 "	"
1880.....	7 " 6 "	"
1887.....	6 " 6 "	"
1890.....	7 " 6 "	"
1895.....	6 "	"
1898.....	6 "	"
1900.....	10 "	"

On peut se convaincre, en approfondissant, qu'un grand nombre de charbonnage n'ont pas réalisé 5 p.c. par an, dans toute leur existence, en tenant compte de l'épuisement graduel de la mine.

Au premier rang des facteurs dont la combinaison a déterminé la condition de prospérité actuelle de l'industrie du charbon, il faut placer l'importance de la demande, puis la décroissance du chiffre de l'extraction par homme. De 1880 à 1840 un homme extrayait 328 tonnes ce qui représente une diminution de 30 tonnes par homme, soit 7½ p.c.

La tendance générale des mineurs à se syndiquer, tendance que développe l'éducation des masses, a provoqué l'élévation des salaires et nécessité un groupement de même nature parmi les chefs, ainsi que l'obligation, pour ces derniers, de ne vendre qu'à un prix supérieur. Et toutes les mines qui n'ont pu arriver à ce résultat pour payer des salaires et des frais généraux élevés, on dû fermer, les unes après les autres, ce qui a débarrassé le marché d'un courant de vente déprimant.

La concurrence ayant pris un caractère moins agressif entre les propriétaire de mines de charbon, il y aurait lieu pour ces derniers, d'après M. Meachem, d'adopter une politique de coopération, et non de compétition. Il paraîtrait nécessaire de fixer un prix minimum de vente sur une base rémunératrice, comme l'a fait la main-d'œuvre pour ses salaires ; et comme cette dernière ne donne aucun signe de détente, pas plus pour les heures de travail que pour sa rémunération, seuls, des prix plus élevés peuvent permettre aux charbonnages de travailler avec profit.

Une autre cause sérieuse de renchérissement a été l'augmentation de l'impôt foncier sur les mines. En outre, le *Compensation Act*, qui accorde des indemnités aux ouvriers blessés en cours de travail, est venu grever de 2 pence par tonne le prix du combustible, et M. Meachem estime que le public ayant fait cadeau de cette somme, il n'est que juste qu'il en fasse les frais.

Le bois, comme d'ailleurs tout ce qui est nécessaire à l'exploitation et à l'entretien d'une mine a considérablement augmenté de valeur. Si l'on ajoute cette augmentation à celle de 50 ou 60 p.c. dans les salaires depuis 1898, le surcroit total de dépense atteint un chiffre élevé.

En son industrie métallurgique, se trouve la grandeur de l'Angleterre ; aussi, le fait que les prix couteux du combustible favorisent la concurance étrangère, donne matière à sérieuse réflexions. M. Meachem propose de former un conseil de représentation des industries combinées du charbon et du fer conseil dont le rôle sera de surveiller les prix de vente des fers étrangers sur le marché anglais, afin de pouvoir fixer ensuite le prix du charbon de manière à mettre la manufacture nationale en mesure de lutter avec celle du dehors.

On a proposé de remédier aux inconvénients de la situation actuelle par la création d'un impôt qui limiterait l'exportation ; M. Meachem déclare que ce serait injuste pour les propriétaires de mines, qui acquéraient par-là le droit de demander l'établissement d'une taxe sur l'importation des machines. La taxation de la production, pas plus que celle de la manufacture ne serait un remède, d'après lui ; car, si le charbon est de nécessité absolue pour l'acheteur étranger, l'impôt n'aboutirait qu'à le lui faire payer plus cher, nullement à le déterminer à restreindre ses achats. D'ailleurs, les expéditions de charbon de l'Angleterre se sont élevées à 27 millions ½ de tonnes en 1888, et à 43 millions en 1889, ce qui ne représente qu'une augmentation de 15 millions ½ de tonnes en onze ans. Le mal est donc moindre qu'on ne le représente.

Parmi les nations qui sont en concurrence avec l'Angleterre, l'Allemagne en a reçu, en 1889, 3 millions ½ de tonnes et 5 millions en 1899. La Belgique en a fait venir 276,920 tonnes, en 1889. contre 741,033 en 1899 ; et la part de la France est montée de 4,036,920 tonnes en 1889, à 6,544,998 en 1899. Il y a donc eu une augmentation d'environ 3 millions ½ de tonnes, et elle a été généralement provoquée par les besoins des flottes de guerre, et l'entretien des dépôts des stations navales. M. Meachem ne pense pas que les exportations de charbon de la Grande-Bretagne aient eu un effet quelconque sur son commerce. C'est le coût de la main-d'œuvre qui a élevé le prix des fers anglais à un niveau tel que l'étranger a pu leur faire concurrence, et c'est de ce côté que doit se diriger l'attention.

Le développement des importations s'est surtout manifesté sur les points où les navires de commerce anglais étaient sûrs de trouver un fret de retour. C'est ainsi que celles à destination d'Egypte ont sensiblement doublé et que l'Italie a absorbé 5 millions de tonnes de charbon au lieu de 3. Par contre, les exportations aux colonies anglaises ont été de 4,245,319 tonnes, en 1889, contre 2,228,716, en 1899, ce qui prouve que ces colonies commencent à se suffire à elles-mêmes. Le Canada, par exemple, a réduit ses importations de moitié en dix ans et l'Inde a fait de même.

L'exagération de la presse est donc manifeste, au gré de M. Meachem, et des restrictions ne vaudraient rien, car elles ne feraient

La Qualité compte!....

Le principe invariable d'unir une qualité supérieure à une longue expérience, à une main-d'œuvre habile et à une machinerie perfectionnée produit un ensemble parfait dans le Sel Windsor. Nous croyons conserver la confiance des acheteurs en maintenant un degré de pureté égal, uniforme, la blancheur et la siccité tout le temps.

D'accord avec vous nous pensons qu'un client satisfait est la meilleure et la plus profitable annonce que nous puissions avoir.... Nous avons profit à maintenir fermement la qualité. Nos vieux clients sont aussi nos meilleurs et nos plus forts acheteurs. La qualité compte certainement dans le

Sel Windsor

Les principales maisons de gros le vendent

THE WINDSOR SALT CO., LIMITED
WINDSOR, ONTARIO.

C. H. LETOURNEUX — JOS. LETOURNEUX — NAP. MARIEN

LeTOURNEUX, FILS & CIE
(Limité

..... IMPORTATEURS DE .....

Ferronnerie et Quincaillerie

EN GROS

Huiles, Peintures, Vernis, Verres à Vitre,
Assortiment complet de Poêles "Tortues"

Messieurs les Marchands trouveront un choix complet
de Marchandises pour le commerce d'Automne et d'hiver.

259 a 265, Rue St-Paul et 3 a 11, Ruelle Vaudreuil
MONTREAL.

qu'ouvrir les marchés anglais aux charbons étrangers. Combien de temps se maintiendront les prix actuels ? Il est difficile de le dire d'une façon précise ; mais une chose est certaine, c'est qu'un temps viendra sûrement où, par la force même des choses, le charbon atteindra des prix encore plus élevés,—et dans des circonstances entièrement normales. L'aire des couches de charbon superficielles diminue de jour en jour et celle des grandes profondeurs sera bientôt notre seule ressource ; or, creuser des mines profondes,—outre l'accroissement que cela entraîne dans les dépenses initiales,—provoque des frais considérables de toute nature.

Aussi, le coût de l'extraction du charbon en sera t-il tellement accru, que la période des prix élevés finira par devenir définitive. A ce moment, il ne restera plus qu'à chercher un remplaçant pour le combustible dont le prix sera devenu inabordable.

Telle est la manière de voir de M. Meachem, qu'il suffit de dépouiller de la partialité inhérente au jugement d'un directeur de mine de charbon pour qu'elle devienne intéressante.

UN SUCCEDANT DU CELLULOID

Si l'on en croit le *Journal of Photography*, de Londres, le celluloïd trouverait dans un nouveau produit inventé par MM. Cross et Bewan, l'*acéto-cellulose*, un rival des plus dangereux par ses qualités spéciales, dont la plus importante est, évidemment, l'ininflammabilité. A l'encontre du celluloïd, l'acéto-cellulose est insoluble dans les alcools méthyliques, les acétates d'amyle et d'éthyle, le chloroforme, l'anhydride acétique et la nitro-benzine, la solution dans ce dernier produit prenant l'aspect d'une gelée ferme complètement transparente. L'acéto-cellulose résiste à plusieurs réactifs d'une façon remarquable. Les acides faibles et les solutions alcalines détruisent le celluloïd, mais, excepté l'acide azotique, ils n'ont aucune action sur le nouveau produit, même, pour quelques-uns, à la température d'ébullition.

En dehors des applications à la photographie, pour la fabrication des plaques photographiques souples séchables par l'alcool, il est probable que la fabrication des accumulateurs légers accueillerait le produit inventé par MM. Cross et Bewan, s'il présente réellement toutes les qualités que notre confrère lui attribue.

AFRIQUE DU SUD

NOTE SUR LE COMMERCE DANS L'AFRIQUE DU SUD.

On s'attend généralement à la fin prochaine de la guerre et on prévoit qu'une affluence considérable de voyageurs de commerce, venant d'Europe et des Etats-Unis, s'apprête à parcourir le marché, ouvertde nouveau, dans toutes ses directions. A ce sujet il ne serait pas iuutile de donner quelques indications nécessaires aux voyageurs qui voudraient faire des tournées fructueuses dans l'Afrique du Sud.

D'abord, quoique les voyageurs puissent voyager en première classe en ne payant que le tarif de seconde, et soient favorisés de quelques autres privilèges, leurs frais ne laissent pas que d'être considérables. Il ne faudra donc point que les patrons mesurent trop la dépense, mais qu'ils paient, au contraire, largement leurs voyageurs s'ils veulent arriver à un bon résultat. Le système ordinaire suivi par ceux qui emploient des agents pour introduire des marchandises dans ce pays, est de leur allouer un salaire fixe, des commissions, des frais de voyage, des frais d'information et autres. En même temps, la méthode usuelle et la moins aléatoire, adoptée par les grandes maisons de commerce, est de vendre seulement au commerce en gros et aux firmes importantes qui se trouvent surtout dans les ports et dans quelques villes de l'intérieur. On court des risques considérables à accorder des crédits à de petites maisons, parce celles-ci n'ont qu'un petit capital et sont trop souvent disposées à s'embarquer dans des affaires qui dépassent la portée de leurs moyens.

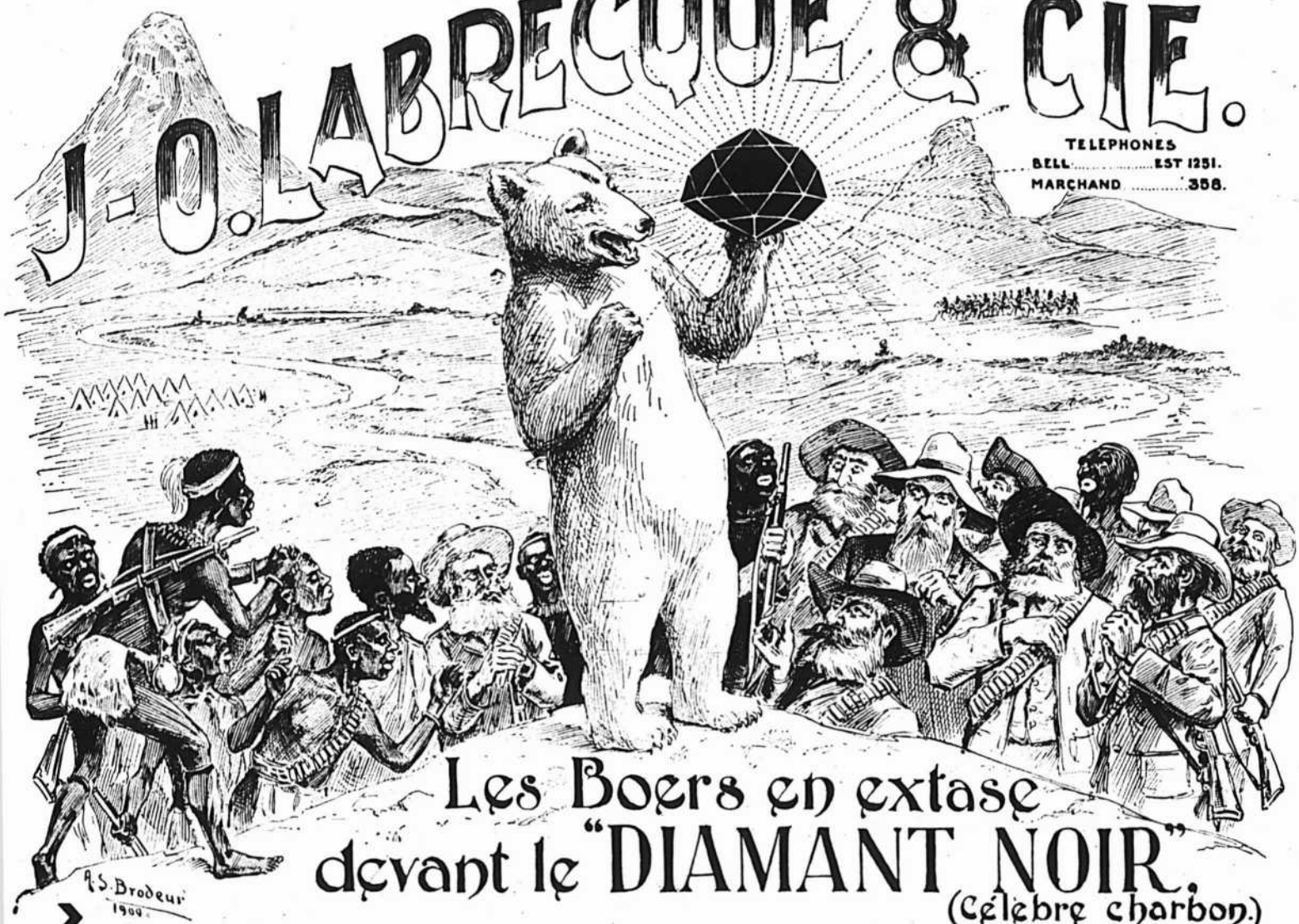
L'itinéraire habituel suivi par les voyageurs de commerce dans l'Afrique du Sud est le suivant : Cape Town, Port Elizabeth, Graff Reinet, Middleburg, Grahamstown, East London. King William's Town, Queenstown, Durban, Pietermaritzburg, Johannesburg, Pretoria, Potschefstroom, Kimberley, Bloemfontein, Beaufort West, Cape Town, ou dans le sens inverse, en partant directement pour le nord et en revenant par la route de l'est. Beaucoup de voyageurs partent de Delagoa Bay et visitent le Transvaal avant de se diriger vers le sud. On peut évaluer les dépenses quotidiennes des voyageurs de 2 liv. st. 10 sh. à 3 liv. st. quand ils voyagent par chemin de fer et à une somme plus élevée quand ils empruntent d'autres moyens de transport. il est absolument nécessaire de munir les voyageurs d'échantillons de tout premier ordre et de leur fournir les moyen de les montrer : vouloir réaliser des économies, sur ce chapitre serait aller à l'encontre de ses véritables intérêts. Il faudrait organiser, dans la mesure du possible, des expositions d'échantillons dans les places de commeree importantes : il n'est pas douteux que les résultats obtenus rembourseraient et au delà les industriels des dépenses qu'ils auraient faites.

La nécessité de ces dépôts d'échantillons se fait spécialement sentir pour les machines et outils de fabrication soignée, qu'il faut faire voir en marche, ou tout au moins montés et prêts à fonctionner. Naturellement, le reclame joue un rôle important dans l'Afrique du Sud comme partout ailleurs. Une des meilleures formes qu'elle puisse prendre est celle des catalogues ou liste de prix, d'un aspect extérieur agréable, bien imprimés et bien illustrés. Les langues employées seront l'anglais et l'allemand, et si on vise la clientèle des Boërs, le "Taal" c'est à-dire le dialecte néerlandais-africain. Les plus grandes maisons anglaises ne doutent plus maintenant de l'efficacité des catalogues bien conçus et ne recherchent plus des économies mal comprises, d'encre, de papier et de reliure.

La question des emballages est encore un point qu'il ne faudra pas négliger. On se servira de caisses très. solides, car les facilités de transport sont loin d'être les mêmes dans l'Afrique du Sud que dans le centre de l'Angleterre, par exemple, et il est urgent de protéger les marchandises contre les manipulations plus ou moins brutales auxquelles elles pourraient être exposées. Il faudra toujours se conformer, pour les emballages, aux instructions envoyées par les agents sur place, qui sont à mêmes de juger, mieux que quiconque, de ce qui est le plus pratique. Les caisses devront être aussi petites que possible, et avoir juste la capacité nécessaire pour contenir les objets à expédier. Chaque emballage devra être rendu imperméable soit par une garniture de zinc adaptée à la caisse soit par tout autre moyen. En ce qui concerne les conditions de vente, les crédits qu'on pourra accorder seront déterminés par la notoriété et l'honorabilité commerciale

J. O. LABRECQUE & CIE.

TELEPHONES
BELL ..... EST 1251.
MARCHAND ..... 358.



Les Boers en extase devant le "DIAMANT NOIR."
(Célèbre charbon.)

EN VOULEZ-VOUS DU CHARBON ?

La Maison J. O. Labrecque & Cie, 141 rue Wolfe,

est une des rares maisons qui ont rempli TOUTES leur commandes de charbon, en dépit de la grève et malgré la rareté du charbon sur le marché canadien. .....Bien plus, elle avait un approvisionnement de charbon tel qu'il lui a été et qu'il lui est encore possible, à l'heure présente, de fournir du charbon à de nouveaux clients.

J. O. LABRECQUE & CIE

des acheteurs et la nature de l'affaire traitée. On accorde généralement des crédits de trois à six mois aux maisons de tout repos, mais les industriels qui ne sont pas bien renseignés sur les marchés de l'Afrique du Sud, feront bien de laisser, dans la mesure du possible, le soin de faire des ventes directes à des exportateurs responsables, à moins qu'ils ne se rendent eux-mêmes absolument familiers avec le marché qu'ils désirent fournir. En tout cas, qu'il fasse de l'importation directe ou qu'il ait recours à des commissionnaires, l'industriel doit s'attendre à la concurrence la plus acharnée ; il trouvera le moyen de réussir en s'informant exactement des articles susceptibles de trouver des débouchés, en suivant le mode d'emballage demandés et en vendant au plus bas prix possible.

(*British Journal of Commerce*, de Londres.)

DATTES

Les dattes sont les fruits d'une espèce de palmier, le *phœnix dactylifera*, arbre qui croît dans une partie de l'Asie, en Afrique, en Provence, et aussi en Amérique.

On en connaît quatre sortes dans le commerce :

1o *Dattes d'Egypte ;* 2o *dattes de Syrie ;* 3o *dattes de Barbarie ;* 4o *dattes de Provence.*

Les dattes d'Egypte, de Syrie et de Barbarie sont regardées comme les meilleures ; elles sont longues, ovoïdes, assez grosses, brunes, tendres, d'un goût agréable et sucré ; elles ont une légère odeur de bon miel.

Les dattes de Provence sont plus petites, un peu dures, blanchâtres, mais styptiques.

Les dattes doivent être choisies nouvelles ; par la vétusté, elles se rident, se dessèchent, perdent leurs qualités et se piquent. Ces dernières doivent être rejetées aussi bien que celles qui ont acquis une saveur âpre, rance ou mordante, ou qui font, comme on dit, la *sonnette*, c'est à-dire qui sont creuses, dont la peau n'est que gonflée, et qui sont privées intérieurement de parties charnues.

Il faut aussi faire attention à ce que les dattes soient bien sèches ; car on a l'habitude de *rober* les vieilles dattes, d'abord en les agitant dans un linge sec, puis dans du *sirop*, afin de leur donner l'apparence de la fraîcheur.

ETAT INDUSTRIEL DU CHILI

Le *Moniteur Officiel du Commerce* publie un intéressant rapport de M. Crouzet, gérant du consulat de France à Valparaiso, sur l'état industriel du Chili. D'après lui, le Chili, pays autrefois voué au commerce, prend de plus en plus d'importance au point de vue industriel. Si l'on considère le temps relativement court qu'a eu ce pays pour se développer, et surtout si l'on tient compte de sa situation géographique peu propice, on reste étonné des résultats acquis. Il est juste de déclarer tout d'abord que ce n'est pas au peuple chilien seul que l'on doit le développement industriel, mais bien à l'élément étranger qui lui a fait faire les premiers pas.

Les premières industries du Chili sont les industries agricoles et minières. L'industrie minière est celle qui, à l'heure actuelle, sauve le Chili d'une ruine qui se montrait imminente.

Les terres épuisées de la vieille Europe et les grandes fabriques de produits chimiques ont consommé pour près de deux milliards de salpêtre et d'iode venant du Chili. L'argent, les cuivre et l'or ont également apporté leur concours. Une seule mine, celle de Chanareille, a fourni 138,000,000 de piastres. Et ce n'est pas là un point maximum atteint par l'industrie minière. Le jour où les voies de communication se seront multipliées, et où les procédés d'extraction se seront améliorées, on peut prévoir une augmentation au moins du triple.

Malheureusement, pour le Chili, les mines de salpêtre sont, paraît-il, appelées à diminuer d'importance, non pas que la matière manque, mais bien à cause de la concurrence que font aux produits naturels les engrais et produits azotés artificiels. C'est là un gros point noir à l'horizon industriel qui ne cesse de préoccuper le pays.

La situation de l'industrie agricole est moins brillante. C'est surtout la viticulture qui a attiré l'attention des agriculteurs, et c'est cependant cette branche qui a fourni les moins bons résultats à l'exportation. Plus de 60,000,000 de piastres, soit environ $24,000,000 ont été dépensés en plantations de vignes. On est arrivé à obtenir ainsi une production considérable et de très bonne qualité qui, cependant, n'est pas encore arrivée à combler la différence existant en faveur de l'importation. C'est un fait assez spécial que de voir les Chiliens préférer les produits européens aux produits nationaux.

Une autre industrie en voie de prospérité est celle du sucre. Dès 1873, le Chili avait voulu s'affranchir de l'Europe et du Pérou qui étaient ses fournisseurs de sucre raffiné, et une raffinerie avait été fondée à Vina del Mar, près de Valparaiso. Cette usine n'a cessé de prospérer et travaille aujourd'hui avec un capital de $1,200,000. Depuis, d'autres usines se sont installées et enfin l'usine de Penco a été montée pour obtenir du sucre de betterave. De grandes plantations de betteraves ont été faites et il y a tout lieu de croire qu'elles seront prospères.

Des huileries se sont aussi élevées et, indépendamment des olives du pays, on y traite des cocos venant de Samoa et de Tahïti. Pour un seul produit, l'importation a été presque complètement supprimée : c'est la bière. Cette fabrication entreprise par la colonie allemande a réalisé des progrès réellement enviables. Elle est arrivée à un tel point, qu'aujourd'hui les fabricants exportent environ pour $2,000 au Centre-Amérique, Equateur, Pérou et Bolivie. La presque totalité des usines est allemande.

On compte aussi dans le pays de nombreuses fabriques de conserves et de chocolat, toutes montées avec les derniers perfectionnements.

En ce qui concerne la fabrication de tissus de coton, de laine et de laine et coton, la situation est moins brillante ; néanmoins, grâce à la loi protectionniste du 12 février 1896, qui déclare libre de droits à l'entrée les fils de coton et grève au contraire les tissus, de sérieux efforts ont été tentés. Ce sont les Anglais qui essayent, en ce moment, d'établir des tissages. Etant donnée la grande consommation faite, on est en droit d'espérer un développement considérable de cette industrie.

On enlève les taches sur les ornements dorés des pendules et des candélabres en les humectant avec un mélange d'eau et d'acide nitrique en parties égales. Il ne faut naturellement toucher que la tache : on se sert à cet effet d'un bout d'allumette avec lequel on dépose le liquide, on frotte pour faire disparaître la tache et l'on essuie ensuite avec un linge doux.

A partir du 1er Décembre prochain, les boites de...

MINE GRASSE POUR POËLES

seront plus grandes, et, naturellement, les prix seront plus elevés.

NOUS vendrons encore aux prix actuels aux marchands qui nous enverront leur commande immédiate.

Le commerce de gros, aujourd'hui que cette mine est généralement bien établie, aura avantage à acheter en plus grandes quantités : Nous avons pris les dispositions voulues pour répondre à toute demande.

LE POLI POUR MÉTAUX

La seule pâte jaune sur le marché, a triomphé des objections faites par certains marchands — sa supériorité absolue sur les produits similaires est établie. Il donne pleine et entière satisfaction.

Sultana Manufacturing Co.

ST. ALBAN, Vt. et MONTREAL, Can.

AMANDES

Les Amandes sont les semences d'un arbre connu sous le nom d'amandier (*amygdalus communis*) qui croît dans tous les pays, mais cependant se convient mieux dans les pays chauds (France Méridionale, Italie, Espagne, Afrique, etc.).

On distingue deux espèces d'amandes : les *amandes douces* et les *amandes amères*.

Les amandes douces comprennent deux variétés principales : les *amandes à coques dures* et les *amandes à coques fragiles*.

Les premières, oblongues ou presque rondes, sont appelées *amandes princesses*; on les débite, dans le commerce, ordinairement cassées et mondées de leur enveloppe ligneuse.

Les amandes douces dans le commerce, se divisent en 5 variétés principales :

1o *Amandes d'Espagne*, qui sont de deux espèces, les *Valence* et les *Jourdain*. L'amande du Jourdain se distingue de toutes les autres amandes par sa taille et sa forme. Elle est plus longue que les autres espèces, car elle a un pouce et plus en longueur; c'est pourquoi on l'appelle quelquefois *amande longue*. Elle est, proportionnellement à sa longueur, plus mince que les autres. Sa forme est oblongue ou à peu près. Elle est d'un goût plus délicat, et ce motif, joint à celui indiqué plus haut, doit la faire préférer dans l'usage médicinal.

L'amande de Valence est un peu plus courte que la précédente, et plus large proportionnellement à sa longueur. Elle est de forme ovale, de couleur brune, et recouverte d'un épiderme poudreux.

2o *Amandes de Portugal*. Nous mentionnerons seulement celle dite *de Porto*. Elle est plus petite que la Valence, un peu ovale, et moins large à sa base.

3o *Amandes d'Italie*. La principale espèce est l'amande de Sicile, qui ressemble à la Valence, mais est un peu plus petite.

4o *Amandes de Barbarie*. Elles sont petites et de qualité inférieure.

5o *Amandes des Canaries*. Elles ressemblent aux amandes de Sicile, mais sont un peu plus petites.

Les amandes amères se divisent en deux variétés principales : 1o *Amandes amères de Barbarie*. C'est l'espèce qu'on rencontre le plus fréquemment. Elle est petite, et peut être distinguée, à la vue, de l'amande douce de Barbarie.

2o *Amandes amères de France*. Elles sont plus pâles en couleur et un peu plus grosses que les amandes amères de Barbarie.

On divise aussi, dans le commerce, les amandes en deux sortes : *Amandes en coques*;

Amandes sans coques ou *écalées*.

Les premières sont revêtues de leur coque ligneuse. On en connaît 4 variétés différentes :

1o Les *amandes Molières* ou de *Sicile*, très dures, pesantes, épaisses; la coque présente des sillons semblables à ceux des noyaux de pêche;

2o Les *amandes dures* à coque épaisse, lourde, difficile à rompre;

3o Les *amandes à la dame*, à coque moins dure;

4o Les *amandes princesses*, auxquelles on a laissé seulement une pellicule facile à briser entre les doigts. Ce sont les plus estimées et les plus chères.

Ces trois dernières variétés sont des amandes de Provence.

Les amandes sans coques ou écalées sont privées de leur coque ligneuse. On les divise suivant leur provenance, en :

1o *Amandes de Provence*, les plus estimées et les plus belles; elles se divisent elles-mêmes en 3 sortes : *Amandes flots*, *amandes triées* ou *à la main*; *amandes en sortes*.

2o *Amandes d'Alicante*.
3o — *de Sicile*.
4o — *de Majorque*.
5o — *de Barbarie*.
6o — *de Grèce*.
7o — *de Chinon*.

Les amandes doivent être choisies nouvelles, pleines, entières, bien nourries, sèches et bien saines. Les amandes trop vieilles ou mal conservées sont rongées, vermoulues, jaunâtres à l'intérieur et d'un goût rance très marqué; elles se réduisent en poudre à la moindre pression ou sont tellement dures qu'on ne peut plus en tirer aucun parti.

Les amandes servent dans l'économie domestique, dans l'art du parfumeur et du confiseur. En médecine, elles servent à faire l'émulsion ou lait d'amandes qui est la base des loochs blancs et du sirop d'orgeat dans la préparation duquel entrent 1 partie d'amandes amères et 2 parties d'amandes douces.

Colle d'Amidon et Colle de Riz

Ces deux genres de colle s'obtiennent identiquement de la même manière, le genre de farine seul diffère. On peut cependant, pour leur donner plus de force, y ajouter un peu de colle de Flandre fondue en gelée.

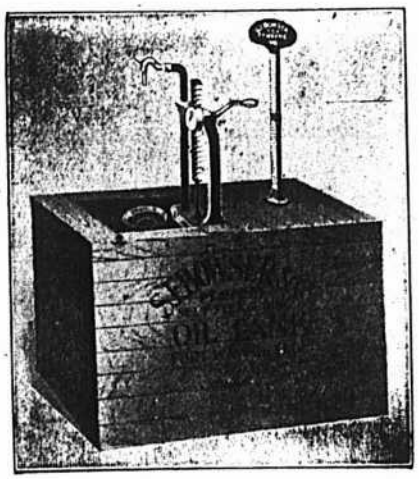
LE PAPIER

La production de la papeterie est liée au développement intellectuel de l'humanité et il n'y a pas lieu de s'étonner qu'elle ait, dans certains pays, atteint un développement considérable. Ce sont les Etats-Unis qui sont à la tête de ce mouvement pour le monde entier. En Europe, c'est l'Allemagne qui occupe le premier rang des pays producteurs de papier avec 843,000 tonnes de fabrication annuelle. Puis viennent l'Angleterre avec 412,000 tonnes, la France avec 350,000 tonnes, l'Autriche-Hongrie avec 260,000 tonnes, l'Italie avec 200,000 tonnes et la Russie avec 108,000 tonnes.

Sans faire ici l'historique, si intéressant, de la fabrication du papier, cela entraînerait trop loin, l'écrivain veut seulement montrer que le développement de cette industrie, qui l'a conduite à l'état dans laquelle elle se présente aujourd'hui, est dû à deux causes principales : l'invention de la machine à papier et l'emploi des succédanés du chiffon.

Jusqu'à la fin du siècle dernier, la fabrication de la pâte à papier, à l'aide du chiffon s'était faite au moyen des moulins à pilons, et la transformation de la pâte en feuilles avait lieu par l'intermédiaire d'une forme, sorte de treillis métallique que l'ouvrier plongeait dans la cuve et retirait recouvert d'une légère épaisseur de matière qui, faisant prise, donnait naissance après diverses manipulations : mise sur feutres, passage à la presse, encollage à la gélatine, à un papier de grande qualité. Ce mode de travail n'a pas disparu et aujourd'hui tous les papiers de luxe et les papiers administratifs sont encore fabriqués de cette façon. Ils présentent, en effet, grâce à la cellulose pure de chiffons, toile et coton, avec laquelle ils sont faits une garantie de durée que ne possèdent pas ceux obtenus à l'aide des méthodes modernes.

Mais, malheureusement le prix de revient du produit ainsi fabriqué est assez élevé, la production journalière ne peut pas atteindre des proportions importantes, et dès la fin du siècle dernier, le développement de l'imprimerie s'accordant avec la demande de plus en plus grande du livre et des imprimés de toute nature, entraînait, pour la papeterie la recherche de perfectionnements nouveaux. C'est un Français, Robert, qui, en 1780, construisit



Réservoir à Huile BOWSER
pour 1er étage.

JOHN JOSEPH QUINN, DANS LE "GROCERY WORLD"

"*Les Spécialistes nous apprennent que si trois vaisseaux sont remplis de gazoline, d'huile à fanal et d'eau respectivement, l'évaporation pour la première sera de 50 pour cent, pour la seconde de près de 17 pour cent, et pour la troisième de plus de 5 pour cent, dans la même période de temps.* Tout réservoir ordinaire à huile laissera se produire cette évaporation, tandis qu'un bon réservoir à mesure automatique rendra l'évaporation impossible, pour la simple raison que dans un réservoir de cette nature l'huile n'est, en aucune façon, exposée aux influences atmosphériques qui causent l'évaporation.

Le réservoir à mesure automatique fait plus que simplement empêcher l'évaporation de l'huile. *Il économise non-seulement la quantité qui en serait perdue par écoulement et par évaporation, mais, en empêchant cette dernière, il conserve à l'huile sa force, son pouvoir éclairant.* Lorsque l'huile s'évapore, elle ne diminue pas seulement en volume, mais l'évaporation entraîne le gaz naturel qui se trouve dans l'huile telle qu'elle arrive de l'alambic. Ce gaz, lorsqu'il est présent dans l'huile, agit comme une pompe refoulante par sa pression afin de tenir la mèche bien imbibée d'huile, et donne une belle flamme claire. *Lorsque l'huile, par évaporation, perd son gaz, la mèche s'alimente elle-même par absorption, tandis que l'huile étant éventée et dépourvue de ses gaz, donne une flamme moins brillante, fait brûler la mèche plus rapidement et a une tendance à fumer.* Pour ce dernier inconvénient, les clients blameront l'huile, en quoi ils auront raison, mais l'épicier dira que l'huile est parfaite ; il achète la meilleure et il ne se peut pas que ce soit l'huile qui cause ce trouble. Il argumente ainsi parce qu'il ne sait pas ce qu'il perd par suite de l'évaporation de l'huile, et il se présente conséquemment des difficultés entre lui, ses clients et le fournisseur d'huile.

Un réservoir à mesure automatique peut être placé n'importe où sans salir le plancher ou quoi que ce soit aux alentours et l'huile peut être mesurée plus rapidement que par aucune autre méthode, et sans salir les mains ou les habits de qui que ce soit, le moins du monde.

Par tous ces avantages, il est facile de voir que l'acquéreur d'un réservoir de ce genre économisera rapidement son coût total, rien que par l'économie de l'évaporation, pour ne rien dire des autres avantages.

Envoyez-nous votre adresse pour notre catalogue, il est gratis. **S. F. BOWSER & Co.,** Fort Wayne, Ind. ou 622, Av. de l'Hotel de Ville, MONTREAL

Réservez.... Votre Commande

JUSQU'A CE QUE VOUS AYEZ OBTENU NOS COTATIONS.

Nous revisons actuellement nos prix pour 1901, et bien que les matières premières tendent à la hausse, nous avons un stock tel qu'il nous permet de réduire un grand nombre de nos lignes.

Nos facilités combinées avec l'approvisionnement considérable de nos entrepots nous rend possible l'expédition des marchandises aussi vite que requises, de telle sorte qu'il n'y aura pas de retard occasionné par l'ajournement de vos commandes jusqu'à la visite de notre voyageur.

Si vous n'avez pas reçu notre liste de prix-courants dans le passé, envoyez-nous un mot et nous vous inscrirons sur notre liste de malle.

BOECKH, BROS. TRADE MARK & COMPANY. **80 York St., Toronto**

HOTEL RICHELIEU

Rue St-Vincent
MONTREAL

Confortable. A proximité des chars et bateaux.

Prix populaires.

Tél, Main 514.

L. A. COTÉ, Prop.

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

La Grande Popularité des

CACAO et CHOCOLAT de Cowan

Est due à sa pureté absolue et à son excellence.

Ils devraient se trouver dans toutes les maisons. Chaque épicier du Dominion devrait les avoir en magasin.

DÉPOT DE GROS :

454, St-Paul - - Montréal.

à Essonnes la première machine a fabriquer le papier continu. Cette machine fut perfectionnée par Donkin, Anglais du comté de Kent, et marchant de modifications en modifications elle est arrivée à la forme qu'elle possède aujourd'hui.

Cette forme, il n'entre pas dans mon rôle de la décrire ; je me contenterai de dire qu'elle comprend : un épurateur à secousses qui reçoit la pâte raffinée et arrêtant les dernières impuretés qu'elle peut contenir, la déverse en nappe mince à la surface de la toile métallique où elle s'égoutte d'abord, prend corps par le passage sur des aspirateurs et entre les rouleaux d'une presse humide pour finalement, aller sécher sur un nombre variable de cylindres, traversés par un courant de vapeur et s'enrouler sur une bobine.

Trois machines à papier ont été exposées au Champ-de-Mars, à côté de l'exposition des produits chimiques, et celle de la maison Darblay, d'Essonnes dont la réputation n'est plus à faire, et dont tout le monde a pu admirer le fonctionnement, donne l'idée de ce qu'est aujourd'hui cet outil moderne. Cette machine, dont la largeur utile est de 2 m. 85, peut marcher à une vitesse de 90 mètres à la minute, ce qui correspond à une production d'anviron 300 journaux grand format.

La machine exposée par MM. Escher Wyss & Cie, de Zurich, a 1 M. 60 de largeur utile, sa vitesse peut atteindre 80 mètres à la minute. Celle exposée par M. Fullner, de Warmbrün (Allemagne), a 2 m. 30 de largeur utile et peut marcher à 120 mètres—on m'a même affirmé 150—à la minute.

Ces machines, bien entendu, peuvent également marcher à des vitesses moindres et même à une vitesse de quelques mètres à la minute, suivant les besoins du travail. Je n'ai pas besoin d'en dire plus pour faire comprendre combien le mécanisme doit en être équilibré pour que la feuille puisse passer, sans se déchirer, par toutes les stades de la solidité. La machine à papier est devenue un outil de précision.

Malgré tous les perfectionnements qui l'ont amenée à l'état actuel, seule, la machine à papier n'aurait pas suffi à répondre aux besoins de l'imprimerie, surtout depuis un demi-siècle, ou, tout au moins, le développement de celle-ci en eût été paralysé si un autre facteur n'était intervenu.

Au début de la papeterie, en Chine et chez les Maures, c'est aux matières neuves : fibres de mûrier, de bambou, de lin et de chanvre qu'on s'était adressé pour obtenir la matière première nécessaire. Ce n'est que vers le XIIe ou le XIIIe siècle que l'on s'est adressé aux déchets des matières fabriquées et que le chiffon est intervenu. Mais le chiffon n'est pas une matière inépuisable ; il est devenu bientôt d'un prix relativement élevé, et vu sa rareté, on a cherché à le remplacer. C'est un Français encore, Léorier-Delisle, qui, vers 1760, dans son usine des Buges, près de Montargis, a eu l'idée de revenir aux matières neuves, et on peut dire que, grâce à lui, dans cet ordre d'idées, il n'y a plus rien à innover. Nous possédons, en effet, au Conservatoire des Arts et Métiers, une collection des papiers de Léorier-Delisle, pour lesquels ce dernier a utilisé les fibres de tous les végétaux possibles : paille, bois, roseau, genêt, racines diverses de guimauve, de chiendent, feuille de bardane, d'artichaut, etc. Mais, depuis cette époque, une sélection est intervenue et le nombre des succédanés du chiffon est aujourd'hui limité au bois (tremble, bouleau, peuplier, pin et sapin divers), à la paille, au sparte et à l'alfa.

La paille, simplement travaillée en fosse avec de la chaux, perdant ainsi une partie de ses gommes incrustantes, donne ces papiers jaunes qui servent comme emballage, en particulier chez les épiciers et bouchers. Mais, lessivée à la soude et blanchie au chlorure de chaux, elle produit, comme le sparte et l'alfa, des fibres blanches, très solides, donnant naissance, par le feutrage, à d'excellent papier. La paille seule est employée en France. En effet, bien que notre colonie d'Algérie soit la productrice principale de l'alfa et du sparte), qui ne sont que deux variétés d'une même plante), les conditions du transport par fer sont telles, chez nous, que la papeterie anglaise, qui reçoit cette matière première presque entièrement par eau, peut seule l'employer économiquement. Cela est regrettable, car les papiers d'alfa sont très beaux et très solides.

Mais c'est surtout l'emploi des bois qui a permis à la papeterie de fabriquer ces papiers à bon marché dont l'industrie du livre, du journal, des publications de toutes sortes a largement bénéficié. Le bois est utilisé sous deux formes. Dans la première, il subit un décreusage à l'autoclave, en présence sence du bisulfite de chaux, et il donne ainsi naissance à une belle fibre qui, blanchie, fait ensuite d'excellents papiers de toutes sortes. Dans la seconde, imaginée par Wœlter, en 1840, le bois est simplement usé à la meule, sous un courant d'eau et donne naissance à une poudre légère qu'on incorpore aux pâtes fibreuses diverses. La pâte de bois défibrée et blanchie, est connue sous le nom de pâte de bois chimique ou aussi, simplement, de cellulose ; la pâte de bois usé à la meule prend le nom de pâte de bois mécanique.

C'est surtout depuis une trentaine d'années qu'on a pris l'habitude d'incorporer les bois mécaniques aux fibres diverses, pour remplacer les charges minérales qui intervenaient généralement. De nos jours, cette incorporation a pris des proportions énormes. C'est là un grand avantage pour le bon marché, mais un grand dommage pour le commerce ; le bois mécanique, en effet, qui n'est que du bois en réalité, a tous les défauts de celui-ci ; par suite, les papiers qui le contiennent jaunissent vite, s'oxydent et se détruisent rapidement.

Les œuvres que nous ont léguées nos ancêtres, imprimées sur les papiers à la forme, de qualité irréprochable, que les siècles passés savaient produire, nous arrivent aujourd'hui parfaitement en état d'être feuilletées et étudiées ; on peut prédire à l'avance que, grâce à l'introduction du bois mécanique, il n'en sera pas ainsi, dans l'avenir, pour un grand nombre de nos publications contemporaines.

(*Travail National.*)

HONOLULU

S'il faut en croire les récits des voyageurs, cette capitale de l'ancien royaume d'Hawaï ou des îles Saudwich, aujourd'hui possession américaine, est un véritable paradis.

Les voyageurs qui font escale à Honolulu jouissent, en entrant dans le port de cette ville, du coup-d'œil le plus ravissant : des effluves embaumées se répandent sur la mer jusqu'au navire, avant même qu'il soit entré en rade; on aperçoit la ville étagée sur de vertes collines, tandis qu'à l'horizon se profile la ligne bleue des montagnes. Sur tout ce vert et le bleu intense d'une mer de saphir, rayonne le beau soleil des tropiques.

On débarque: il n'y a rien ici qui rappelle nos villes noires et enfumées. Honolulu est moins une ville qu'un vaste parc, où les maisons disparaissent dans les palmiers les cocotiers, les bananiers, tandis que les oiseaux, cachés dans les

L'OXOL
FLUID BEEF CO.

Ses préparations deviennent chaque jour plus populaires. Leur gout agréable au palais et leurs qualités nutritives leur assurent sans cesse de nouveaux clients qui, après avoir une fois fait usage d'OXOL, ne veulent plus d'une autre marque.

OXOL FLUID BEEF CO.
MONTREAL.

THE BEST THING ON THE CHRISTMAS TREE
THE IRVING CIGAR
J. HIRSCH SONS & Co.
MFRS. MONTREAL

J. HIRSCH SONS & CO.,
505 Rue St-Paul, Montreal.

Le REFOULEUR JARDINE

à bandages de roues pour les forgerons, est sans contredit le meilleur.

⚜

A. B. JARDINE & CO.,
Hespeler, Ont.

Delorme Frères, - Montréal
AGENTS POUR
QUEBEC ET LES PROVINCES MARITIMES.

lauriers-roses, chantent la chanson de ce printemps éternel.

Les indigènes s'agitent sur le quai et vous environnent en vous offrant de longues guirlandes de fleurs, roses, rouges, jaunes, d'un jaune métallique qui étonne des yeux européens. Tout le monde ici s'orne de fleurs, les maisons en sont pleines, les rues sont enguirlandées comme pour une fête perpétuelle.

Dans les rues ou plutôt les allées de la ville, va et vient, d'une démarche indolente, la foule la plus bigarrée : des femmes vêtues de longues robes de chambre bariolées, comme celles de nos grands'mères ; couronnées de fleurs, elles s'éventent continuellement d'une main, tandis que de l'autre elles essuient leur face bronzée; des Canaques, qui forment le fond de la populatiion ; des nègres, des Japonais, sans parler des Européens et Américains.

La ville est entourée de hauteurs d'origine volcanique, où l'on cultive le riz, qui fournit cinq récoltes en deux ans, et dont l'exportation rapporte 190,000 dollars par an; le taro, qui est la nourriture principale des Hawaïens; l'andiroba, grand arbre dant le fruit sert de nourriture aux chevaux ; d'immenses cactus, etc. Dans l'archipel, on cultive encore la canne à sucre, qui fournit aux Hawaïens leur revenu principal,soit pour 14 millions de dollars d'exportation; le café, qui prospère à une altitude de 500 à 2600 pieds,et dont on exporte pour 45,000 dollars ; l'ananas, pour 13,000 dollars, etc.

Mais ce qu'il y a de plus remarquable dans ces îles, c'est la flore, une flore presque exclusivement endémique à l'origine, ce qui s'explique par leur position isolée, et qui fait la joie des botanistes. Chose curieuse, la flore importée, soit par les courants marin, soit surtout par les hommes, a pourtant refoulé de toute part la flore primitive; la lantana, la mauvaise herbe la plus envahissante des tropiques, l'andiroba, le cactus ont tout couvert depuis quelques années.

Les soldats américains en garnisons dans l'île sont cantonnés au camp de Waïkiki, près de Honolulu, dans un parc grandiose où, à l'ombre des palmiers, au bord de gais ruisseaux, ils mènent une vie de Sybarites.

Vernis au tampon pour Meubles

Gomme laque blanche..800 grammes
Alcool..... 1 litre

Opérez à froid et agitez le liquide dans la bouteille.

LES ASCENSEURS

Il est bien évident,que, depuis que l'on a commencé de construire des maisons comportant plusieurs étages au-dessus du rez-de-chaussé, on a dû songer à imaginer un moyen moins fatiguant que les escaliers pour monter aux étages supérieurs. Si en effet, dans la simple marche ordinaire, nos jambes doivent faire des efforts réellement considérables, en soulevant à chaque pas notre corps, quel travail ne leur faut-il pas accomplir pour soulever ce même poids, relativement énorme, de toute la hauteur d'une marche d'escalier, et pour renouveler cet effort des dizaines et des vingtaines de fois successivement !

A la vérité, nous n'avons pas entendu dire que les Chinois, qui ont tout inventé avant nous, se soient jamais mêlés de construire des ascenseurs, mais il est bien certain que, dès le siècle dernier, il existait de ces appareils, sous leur forme la plus élémentaire du reste. C'est ainsi que d'après les mémoires de Constant, valet de chambre de Napoléon 1er, il se trouvait, dans le château de Schœnbrunn, construit par Marie-Thérèse en 1754, " une machine fort curieuse appelée *chaise volante*, sorte de cabine métallique, qui servait à transporter l'impératrice d'un étage à l'autre, pour qu'elle ne fut pas obligée de monter et de descendre les escaliers comme tout le monde." D'autre part, il paraîtrait que Charles de Lorraine, qui mourut à Tervueren, près de Bruxelles, avait fait construire, vers 1820, un château qui contenait également un ascenseur, sans doute à l'instar de celui de Marie Thérèse, et dont on trouve la mention dans l'inventaire après décès de ce prince: il y est dit qu'une tour existait au centre du château et, " outre l'escalier, il y avait une machine pour élever une personne dans un fauteuil." Bien entendu, ce n'étaient là que des ascenseurs quelque peu primitifs, et la cabine y était élevée au moyen de câbles et de moufles, sur lesquels on agissait à bras d'hommes.

Ces dispositions n'étaient réellement pratiques que dans des palais princiers où l'on pouvait disposer à loisir d'hommes pour tourner les treuils nécessaires à la mise en marche de l'appareil : cela revenait en effet extrêmement cher. On se figurerait volontiers que la machine à vapeur devait amener la vulgarisation des ascenseurs, puisqu'elle fournit la force motrice à bon marché ; mais cela n'est vrai que pour un travail constant ; car, afin de commander un ascenseur, elle devrait continuellement demeurer sous pression, continuellement brûler du charbon, et cela pour un travail effectif qui ne se reproduit qu'à intervalles relativement très peu fréquents. Pour que les ascenseurs devinssent pratiques, il a fallu qu'on eût le moyen de disposer d'une force motrice toujour sprête à remplir son rôle, et qui pourtant ne coûtât absolument rien tant qu'elle n'était pas utilisée, c'est-à-dire entre les voyages de l'ascenseur.

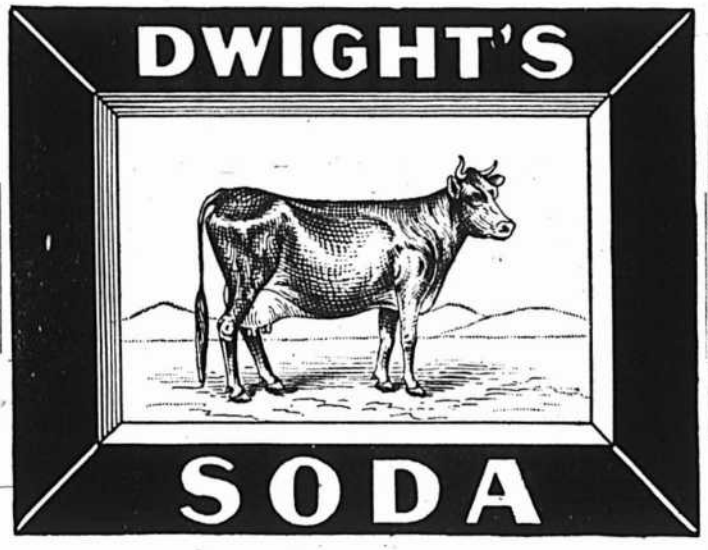
Cela s'est produit quand on a commencé à distribuer, dans les villes, de l'eau sous pression pour les divers usages, consommation, incendies, etc ; nous rappelons que cette eau se trouve sous pression généralement parce qu'elle provient de régions plus ou moins montagneuses, qui sont naturellement à un niveau plus élevé que la ville à desservir, et cette pression est une absolue nécessité si l'on veut que le liquide monte aux étages supérieurs des maisons.

Il n'y a pas fort longtemps que l'on n'a pas besoin des services du porteur d'eau pour porter l'eau dans la maison, et c'est pourquoi, jusque vers 1878, les ascenseurs, si communs maintenant, ont été une vraie rareté.

Ce fut un évènement quand, à l'occasion de l'Exposition, on installa un ascenseur, qui avait du reste une belle hauteur, dans une des tours du Palais du Trocadéro : il avait été construit par M. Edoux, et on peut le considérer comme le prototype que l'on a plus ou moins imité depuis en le perfectionnant. Essentiellement, un de ces appareils consiste en une cabine fixée au sommet d'une grande tige métallique, d'un piston, qui peut se déplacer dans un cylindre en fonte, disposé verticalement dans la terre et dans un puits creusé exprès pour cela ; la profondeur et du puits et du cylindre doit être un peu supérieure à la hauteur du piston, qui, à son tour, doit être plus haut que la hauteur totale que l'ascenseur dessert. Il faut assurer les déplacements, qui entraînent, comme de juste, l'ascension et la descente de la cabine que supporte l'extrémité de la tige : en fait, ce piston fonctionne exactement de la même manière que l'appareil bien connu que l'on nomme presse hydraulique. Cette eau sous pression dont nous parlions tout à l'heure, on l'introduit dans le fond

Soda à Pate

Marque de la vache



Donne un Excellent Profit.

En Paquets seulement.

Satisfait les pratiques.
Aide au
décor du magasin.

Pas de Sacs !
Pas de Pesées !
Pas de ficelages.

JOHN DWIGHT & CIE., MANUFACTURIERS

En vente par tous les epiciers en gros du Canada et de Terreneuve

Bureau Principal à TORONTO.

SUCCURSALES :

HAMILTON MONTREAL LONDON, Ont. QUEBEC ST-JEAN, HALIFAX
VANCOUVER WINNIPEG ST-JEAN, Terreneuve

du cylindre, et par suite sous le piston, quand on veut que celui-ci monte en poussant la cage et ses voyageurs vers les étages supérieurs : cela se fait par l'ouverture d'un robinet de prise d'eau approprié ; puis, quand on veut redescendre, on ouvre un robinet par où s'échappe l'eau qu'on avait introduite. Cette évacuation ne se produit que peu à peu, suivant du reste la grosseur du robinet que l'on emploie : la tige et la cabine de l'ascenseur redescendent jusqu'à ce que toute l'eau se soit échappée. Bien entendu c'est là la disposition essentielle ; mais il faut entrer dans quelques détails, si l'on veut expliquer exactement comment les choses se passent dans la pratique, dans les ascenseurs que l'on trouve maintenant un peu partout. Il n'aurait pas été possible de laisser faire la manœuvre à une personne qui serait restée en bas de la maison pour ouvrir ou fermer le robinet d'arrivée ou d'évacuation de l'eau, au fur et à mesure que les passagers eussent voulu se servir de l'appareil : et c'est pour cela que l'on a installé un dispositif qui permet à chacun de manœuvrer l'ascenseur, de le mettre en marche ou de l'arrêter, de le faire monter ou descendre, à quelque étage que l'on se trouve. En effet, du haut en bas de la maison, et parallèlement aux glissières entre lesquelles se déplace la cabine, existe une tige qui vient passer au sommet du bâtiment, puis se relie à une corde qui passe dans la cabine et porte à sa partie inférieure un contrepoids. Celui-ci est là simplement pour assurer la tension constante de la corde. Qu'on tire sur la tige rigide, que tous nos lecteurs ont vue le long des cages d'ascenseurs, ou au contraire sur la corde qu'ils ont non moins remarquée, on agit immédiatement sur ce qu'on appelle le distributeur, qui est fait pour admettre ou chasser l'eau comprimée : seulement, comme la tige et la corde sont reliées, on comprend que, pour obtenir un même résultat, il faut exercer sur l'une ou sur l'autre une action absolution inverse, tirer par exemple l'une vers le bas, quand il faudrait remonter l'autre de bas en haut. Les diverses manœuvres résultent toutes des positions variables du levier, qui commande le robinet du distributeur ; ce robinet amènera par le tuyau, au cylindre en fonte, l'eau sous pression, et alors le piston montera ; ou bien il laissera échapper par un autre tuyau l'eau qui se trouve déjà dans ce cylindre. Et cela suivant que, d'un point quelconque de la maison, on tirera la corde ou la tige de commande dans la direction voulue.

Pour la position intermédiaire du levier, l'appareil est au repos, c'est-à-dire que tout passage est fermé à l'eau. C'est précisément à cette position que le distributeur est ramené automatiquement quand la cabine atteint le sommet ou le bas de sa course : dans ce but, la cabine porte une pièce métallique en relief qui vient rencontrer un taquet disposé sur la tige de manœuvre. De la sorte, la tige rigide est entraînée, et le distributeur est mis à la position de repos, ce qui empêche l'eau de fuir ou de continuer à exercer sa pression, alors que l'ascenseur ne peut plus ni monter ni descendre. Du reste, pour assurer l'arrêt automatique de la cabine à l'étage intermédiaire où l'on désire se rendre, on peut pousser dans la dite cabine un verrou qui vient faire saillie, et rencontrera à cet étage un arrêt placé sur la tige rigide : cela amènera un résultat analogue à celui que nous venons d'indiquer, l'arrêt automatique de l'ascenseur.

Bien entendu, ces appareils comportent des dispositifs accessoires, notamment de sécurité : des freins sont prévus pour prendre appui sur les glissières entre lesquelles se déplace la cabine, dans le cas fort improbable où un dérangement viendrait donner à la cabine une vitesse trop grande. De plus, pour alléger le poids que l'eau comprimée doit soulever, on fait souvent des ascenceurs équilibrés, où la cabine est non seulement posée sur le sommet du piston, mais encore suspendue à une chaîne, à un câble quelconque qui passe sur une poulie en haut de la cage.

L'électricité, qui s'applique à tout, ne devait pas manquer de trouver à s'appliquer utilement aux ascenceurs. D'abord, on s'est contenté de l'employer à commander les mouvements de ce que nous avons appelé tout à l'heure le distributeur : au lieu de la tige rigide et de la corde, on a disposé des fils électriques qui permettent d'envoyer un courant dans tel ou tel électro aimant qui ouvre le robinet dans le sens voulu et assure la montée, la descente ou l'arrêt. Mais maintenant on applique plus largement l'électricité aux ascenseurs, et l'on fait de ces appareils qui sont absolument mus électriquement. Tantôt ils sont hydro électriques, tantôt électriques proprement dits.

Nous avons vu que l'eau comprimée répond parfaitement aux besoins intermittents de force qu'entraîne la manœuvre des ascenseurs ; mais les villes sont obligées de faire des économies sur leur eau de source, celle qui s'offre ordinairement sous pression, et que les Romains savaient si bien se procurer en abondance : afin d'en diminuer la consommation et d'empêcher qu'on s'en serve pour mouvoir les ascenseurs, les administrations se sont mises à la vendre extraordinairement cher. Par conséquent les propriétaires se sont vus obligés d'en moins consommer, et les ingénieurs ont imaginé d'employer toujours la même pour soulever les pistons des ascenseurs.

Dans ce but, l'eau qui s'échappe du cylindre au fur et à mesure que la cabine redescend, ne se perd point, mais s'en va dans un réservoir où elle rera reprise tout à l'heure par une pompe qui la comprimera de nouveau, afin qu'elle continue de remplir son rôle, en soulevant la cabine et en chassant le piston. Toutefois, il fallait une force motrice permettant de commander les pompes sans entraîner de trop fortes dépenses ; et, si une machine à vapeur était possible dans une grande installation, il n'en était pas de même dans une maison particulière : le courant électrique, que l'on trouve aujourd'hui partout pour l'éclairage, est venu fournir la solution. Dans les ascenseurs hydro-électriques, la recompression constante de l'eau, sa *récupération*, comme on dit, est donc obtenue par un moteur électrique ; on sait combien la conduite de ces moteurs est facile, de plus ils ne coûtent rien tant qu'ils ne fonctionnent pas.

Mais on a pensé que l'électricité pouvait suffire à toute la manœuvre, car elle présente les avantages mêmes sur lesquels nous insistions en commençant, et qui ont fait le succès de l'eau sous pression pour la mise en marche des ascenseurs. Ici le piston classique disparaît complètement, et comme cela se produit souvent, ce perfectionnement nous ramène un peu vers les anciens dispositifs où la cabine des primitives chaises volantes était suspendue à un câble, à une chaîne. Dans la cave de la maison à desservir est un petit moteur électrique qui fait tourner un treuil, et sur celui-ci s'enroule un câble qui passe dans deux colonnes creuses servant également de glissières à la cabine : le câble va tourner en haut de la cage d'escalier sur deux poulies. Quant à la manœuvre, elle est très facile à comprendre après ce que nous avons dit tout à l'heure ; elle se fait au moyen de boutons qui envoient le courant ou le cou-

Il est très Probable que nous pouvons vous intéresser en vous parlant du nouveau

THÉ VERT NON COLORÉ DE CEYLAN "SALADA"

Vous allez être forcés de vous intéresser à cette marque avant longtemps, dans votre propre intérêt
Il est plus profitable et plus recommandable d'être à la tête de sa ligne de commerce que de se traîner à la remorque des concurrents.
Dans tous les cas, cela ne vous coûtera absolument rien de nous demander des renseignements sur cette marque.

Toronto. Montréal. Boston. Buffalo. Philadelphie. Detroit. Toledo. Cleveland. Pittsburgh. Terreneuve.

THÉ CONDOR, JAPONAIS. CAFÉ de MADAME HUOT. THÉ NECTAR, NOIR.

Grand Avantage....

MES marchandises ne se vendent pas seulement qu'aux fêtes.—Elles ont l'avantage d'être demandées tout le temps.—Pas de stock mort ! C'est toujours la bonne saison ! On vous les demande continuellement quand on les a eues une fois.

Thé Condor L. X.—60 paquets en plomb, 1 lb., par caisse à 27½c. le même prix qu'en half chests, se détaille à..... 40c.

Thé Nectar—Superbe mélange des thés noirs de Chine, de Ceylan et des Indes, à 21, 26, 38 et 45c., se détaille à..... 26, 35, 50 et 60c.

Thé Nectar—Boites de fantaisie. 1 lb., à..... 32½, 42½ et 50c.

Café Pur—Boites de fantaisie, 1 lb., valeur sans pareille à..... 20c.

Café de Madame Huot, La perfection des Cafés purs, 1 lb., à..... 31c. 2 lb., à 30c.

68 boites de **FANNINGS,** belle grosse feuille, sans poussiere. liqueur de choix à **9 cents.**

POUR ARRIVER DANS QUELQUES JOURS

62 Caddies THÉ VERT G. P. Pea Leaf, forme parfaite, Liqueur excellente à..... **15c.**

CONDITIONS : 3 POUR CENT 30 JOURS.

E. D. MARCEAU, 296, rue St-Paul, Montreal.

La Poudre a Pate de McLAREN

-:- Est une marchandise honnête et justement l'article avec lequel on peut établir et étendre un commerce.

COOK'S FRIEND BAKING POWDER.

-:- Les premières maisons d'épiceries se font un devoir d'en tenir constamment en stock.

pent de façon à mettre le moteur en mouvement, à l'arrêter ou à le faire tourner en sens inverse. Nous devons bien l'avouer que, pour l'instant, les ascenseurs électriques sont encore peu nombreux, mais ils iront sans doute en se multipliant très vite.

Le fait est que, d'une manière générale, les ascenseurs sont devenus une nécessité absolue dans la vie moderne: aux Etats-Unis en particulier, il n'est presque plus une maison qui n'en possède, et les immenses bâtiments à 20 étages en comptent parfois dix et davantage, qui ont peine à suffire à la circulation. Il faut dire du reste que la marche des ascenseurs y est d'une rapidité qui épouvante les Européens, et en dépit de laquelle les accidents sont aujourd'hui bien rares dans une installation soigneusement faite.

LES CHARBONS AMERICAINS EN EUROPE

On écrit de New-York au journal *Neue Freie Presse*, que cette exportation a maintenant bien dépassée la période des expériences. Pendant la dernière semaine on en a exporté plus de 300,000 tonnes en Angleterre, en Allemagne, en Italie, en France, en Autriche ; en outre le chemin de fer Chesepeake-Ohio a conclu avec le gouvernement russe un contrat pour livraison le plus tôt possible de 600,000 tonnes. De toutes les parties de l'Europe on envoie des ordres dont l'exécution dépend du marché des frêts.

A cet égard des changements très importants ont eu lieu ces derniers temps. Depuis longtemps les grandes compagnies des mines étaient en négociations avec les chemins de fer pour obtenir une réduction du transport des charbons aux ports d'exportation. Ces négociations n'ont pas eu de résultat et maintenant les deux groupes financiers les plus grands du pays, ceux de Carnegie et de Rockefeller se sont mis d'accord au sujet d'un plan, grâce auquel les producteurs de l'acier et du charbon deviendront tout à fait indépendants des chemins de fer et des armateurs. On est en train de contruire 19 navires, dont 10 seront employés pour la navigation sur les grands lacs et de là par le canal de Welland et par le fleuve St. Laurent à l'Océan Atlantique. Ces navires dont chacun est de 3,000 tonneaux, forment de cette manière une ligne directe de l'endroit de production à un port européen quelconque. En même temps les docks des grands lacs ont été agrandis et reconstruits de manière à permettre aux vapeurs de charger directement du dock. Jusqu'à aujourd'hui on a dû envoyer l'acier de 450 milles par chemin de fer de Pittsburg à la côte ; dorénavant il ne sera envoyé que de 136 milles au lac d'Erie et de là par vapeur transatlantique en Europe.

Jusqu'à ce que les vapeurs soient prêts on a affrêté, après un examen minutieux et après certaines reconstructions, 10 grands vapeurs de minerais des lacs et l'on veut en affrêter encore 24. Leur chargement sera poussé de sorte qu'ils puissent être en route pour l'Europe avant le commencement de l'hiver, et avant que le canal de Welland ne gêle. Cette flotte auxiliaire transportera à la fois 100,000 tonnes de charbon en Europe.

Les plans relatés ci-dessus s'appliquent seulement à l'exportation des charbons mous. La grande grêve des mineurs se borne à l'exploitation de charbons durs ; mais les charbons mous sont aussi influencés par la grève et leur valeur monte, ce qui doit avoir une certaine influence pour les plans d'exportation.

ORIGINE du PATE de FOIE GRAS

Il n'y a, pour ainsi dire, pas de dîner d'apparat où le pâté de foie gras ne figure triomphalement au milieu des convives enthousiastes ; mais peu d'entre eux, voire même les cuisiniers, en connaissent l'origine.

Le maréchal de Contades, commandant militaire d'Alsace depuis mil sept cent soixante-deux jusqu'en mil sept cent quatre-vingt-huit, craignant à ce qu'il paraît de se soumettre au régime culinaire de province, amena avec lui son cuisinier, lequel se nommait Close et était Normand ; il conquit bientôt, dans les hautes sociétés de l'époque, la réputation d'un habile opérateur. Le cuisinier normand avait deviné, par l'intuition du génie, ce que le foie gras pouvait devenir entre les mains d'artistes et avec le secours des combinaisons classiques empruntées à l'école française. Il l'avait élevé, sous la forme de pâté, à la dignité de mets souverain, en affermissant et en concentrant la matière première, et l'entourant d'une farce de veau et de lard haché qué recouvrait une fine cuirasse de pâté dorée et historiée. Tel était le pâté de foie gras à son origine.

Cela paraît bien simple aujourd'hui. Où est le miracle, dira-t-on ?

Eh ! oui, cela est simple comme la découverte de la gravitation, de la vapeur et du nouveau monde, avec cette différence que l'œuvre de Close peut être savourée, ce qui est un des plus grands bienfaits de l'humanité. C'est peut-être pour cette raison que ce mets resta un mystère de la cuisine de M. le maréchal de Contades ; tant que dura son commandement en Alsace, le pâté de foie gras ne franchit point sa table aristocratique. Cependant, le jour de sa publicité et de sa vulgarisation approchait avec l'orage révolutionnaire qui devait déchirer tant d'autres voiles et détruire tant d'autres secrets.

En 1788, le maréchal de Contades fut remplacé par le maréchal de Stainvillier. Close entra alors chez l'évêque de Strasbourg, où il resta quelque temps ; mais il eut bientôt assez de la servitude ; il épousa la veuve d'un pâtissier français, nommé Mathieu, s'établit à Strasbourg, et, pour la première fois, on vit vendre ces merveilleux petits pâtés, qui jusque-là avaient fait les délices exclusifs de M. de Contades et de ses convives.

La Révolution éclata et les Parlements venaient de disparaître avec l'ancien régime ; les monarques licenciaient leurs cuisiniers quand, par hasard, celui du Parlement de Bordeaux vint chercher fortune à Strasbourg. Il était jeune, intelligent, ambitieux et se nommait Doyen.

Il débuta d'abord par les plus modestes confections, notamment par les *chaussons de pommes*, dans lesquelles il excellait, puis il inventa les *chaussons de veau* hachés ; mais le pâté de Close l'intéressait au plus haut point ; il lui manquait quelque chose: il le trouva. Doyen lui ajouta la truffe parfumée du Périgord et l'œuvre fut complète.

Nettoyage des objets en Nickle

Lorsque le nickel se ternit, on redonne son brillant en le frottant avec un chiffon de laine que l'on enduit d'une pâle formée de blanc d'Espagne et d'alcool. On frotte jusqu'à ce que l'objet redevienne brillant.

La brilline est préférable au blanc d'Espagne : les objets nickelés, traités par la brilline, deviennent aussi éclatants que l'argent. Ce produit se vend tout préparé.

Au Détailleur

Demandez à votre fournisseur de gros de vous montrer une ligne complète de nos Marinades et Relishes. Nous avons des Marinades Sucrées — des Mélanges — des Chow-Chow en barillets de 5 et 10 gallons.

Au Marchand de Gros

Laissez-nous vous envoyer nos listes de prix et des détails complets.

SHUTTLEWORTH & HARRIS, - - Brantford, Ont.

REGISTERED *Bow Park* BRANDS

MINCE MEAT POUR... NOËL

IL N'Y EN A PAS DE MEILLEUR

La vente du Mince Meat est pour l'épicier, un extra de la saison des fêtes. C'est un de ces articles sur la nature desquels il pourrait se tromper d'adresse, — et cette marchandise ne donnerait pas satisfaction à ses bons clients. Si son stock se compose de

Mince Meat De LYTLE

il aura quelque chose qui, comme ses autres marchandises, donnera satisfaction à la meilleure classe de clients.

Notre Mince Meat est mis en tinettes de 7, 14 et 28 lbs, la seule qualité, —la seule bonne qualité.

T. A. LYTLE & CO.

124-128 Rue Richmond, Ouest, - TORONTO.

MARINADES

C'est l'expérience combinée avec l'emploi des meilleurs produits qui fait que les Pickles et autres préparations alimentaires de Heinz sont si bonnes.

Quelques-unes de nos spécialités :

Marinades Sucrées. **Baked Beans,**
India Relish. **Sauce aux Tomates.**
Chutney aux Tomates. **Ketchup aux Tomates.**

EN VENTE PAR

HUDON, HEBERT & CIE, Montreal.
H. P. ECKARDT & CO, Toronto.

Médailles—

Paris, **Chicago,**
Anvers, **Atlanta, etc.**

The GENUINE always bear this Keystone trade-mark.

H. J. HEINZ Co. TRADE KEYSTONE PICKLING & PRESERVING WORKS MARK PITTSBURG, U.S.A.

La Compagnie de Ferronerie Letang, Limitée

IMPORTATEURS DE

FERRONERIE ET DE QUINCAILLERIE

287 et 289, rue St-Paul, MONTREAL

ASSORTIMENT COMPLET DE

Haches, Chaînes, Chaînes à Billots, : : : : Chaînes à Vaches, de toutes dimensions, Pelles et Pelles à Neige, Bêches, Patins de tous genres, : : : : Grelots, Fouets, Etrilles, Licous, Etc., Etc., ainsi que de Fanaux, Verres à Vitres, Peintures, Huiles à Peinturer et Vernis de toutes espèces.

M. N. Lapointe,

PRESIDENT de L'ASSOCIATION des EPICIERS de MONTREAL

Nous avons le plaisir de présenter aujourd'hui à nos lecteurs, à la place d'honneur du numéro spécial du *Prix-Courant*, le portrait bien ressemblant du dévoué président de l'Association des Epiciers détailleurs de Montréal : M. Narcisse Lapointe.

M. Lapointe a occupé, avec honneur et distinction, plusieurs charges importantes à l'Association des Epiciers. Son esprit d'entreprise, ses talents d'organisateur ont été fréquemment mis à contribution par ses collègues, qui n'ont jamais eu qu'à se féliciter de la confiance placée en son habileté.

Depuis plusieurs années, M. Lapointe avait accumulé des titres à la haute position qu'il occupe aujourd'hui à l'Association des Epiciers de Détail de Montréal.

C'est un homme très rond en affaires, d'un commerce très agréable et d'une activité remarquable.

L'*Artisan*, l'intéressant organe de la Société des Artisans Canadiens-Français, dans son numéro de février 1900 consacrait à M. Narcisse Lapointe une notice biographique dont nous détachons les lignes suivantes, toutes à l'éloge de notre sympathique président. Nous citons :

" M. Lapointe est né à Saint-Michel de Bellechasse le 30 octobre 1849. Fils de Pierre Lapointe et de Emily Meredith, née en Ecosse et baptisée au Canada à l'âge de sept ans.

" M. Lapointe demeura dans sa paroisse natale jusqu'à l'âge de 16 ans et reçut l'instruction pratique qu'il possède à l'école de son village.

" Il émigra à cet âge aux Etats-Unis. D'abord à Boston, ensuite à New-York, où durant 6 ans il exerça le métier de meublier.

" Il revint au bout de ce temps à Montréal et s'établit dans le commerce d'épicerie qu'il fait depuis 24 ans avec un succès digne de ses mérites, car M. Lapointe est un homme habile, probe, un homme d'affaires accompli. Depuis quelques années, M. Lapointe a ajouté à son négoce celui du commerce des fruits en gros.

" Les positions qu'il occupe comme commissaire d'école de la municipalité de Ste Cunégonde et comme marguillier de cette même paroise prouvent à l'évidence qu'il est hautement estimé. M. Lapointe est aussi un mutualiste accompli. Fondateur de l'Alliance Nationale, il a été depuis six ans directeur ou censeur de la Société des Artisans et est aujourd'hui le 1er commissaire-ordonnateur de la Société."

Il nous reste, en terminant, à former le vœu de voir M. Lapointe continuer, pendant de longues années, à apporter à l'Association des Epiciers Détailleurs de Montréal, le précieux concours de son expérience, de son zèle et de son dévouement à la cause de toute la corporation.—LE PRIX COURANT.

RENSEIGNEMENTS SUR L'INDUSTRIE DES PLUMES A ECRIRE EN ALLEMAGNE

L'industrie des plumes à écrire dont Leipzig possède deux fabriques, a fait dans les derniers temps de grands efforts pour faire reconnaître en Allemagne la qualité de ses produits, et engager le public à ne se servir que des plumes d'origine allemande.

Bien que les administrations aient en partie secondé ces efforts, la statistique ci-dessous prouve que la suite n'a pas répondu aux résultats que l'on en attendait, car l'entrée des plumes à écrire étrangère s'est accrue et l'exportation des plumes allemandes a diminué.

Dans les six premiers mois de l'année 1900, l'importation s'est élevée à 566 doubles quintaux de plumes à écrire d'une valeur de 538,000 marks, contre 564 doubles quintaux d'une valeur de 536,000 marks dans le même espace de temps de l'année précédente, soit une augmentation de 2 doubles quintaux d'une valeur de 2,000 marks ou $\frac{1}{3}$ p. c.

L'Angleterre à elle seule a importé 546 doubles quintaux ou 96.4 p. c. des entrées totales de cet article, tandis que la France n'atteint que le faible chiffre de 16 doubles quintaux soit 2.9 p. c.

L'exportation des plumes allemandes, qui n a atteint, dans les six premiers mois de cette année, que 166 doubles quintaux d'une valeur de 116,000 marks s'élevait dans le même espace de temps de l'année 1899 au chiffre rond de 186 doubles quintaux d'une valeur de 130,000 marks, soit une moins-value en 1900 de 20 doubles quint. d'une valeur de 14,000 marks ou 10.7 p. c.

L'Autriche-Hongrie occupe le premier rang comme acheteur des plumes allemandes, avec 61 doubles quintaux ou 37 p. c. de l'exportation totale ; vient ensuite la Suisse avec 16 doubles quintaux ou 9.6 p. c.

Il résulte de l'exposé ci dessus que les entrées sont de 400 doubles quintaux d'une valeur de 422,000 marks plus élevées que les sorties.

LA SITUATION DES BANQUES

Comparée à celle du 30 septembre la situation des banques au 31 octobre dénote que le mois précédant celui de la fermeture de la navigation a été particulièrement actif et a donné lieu à un mouvement de fonds accentué.

La circulation des billets des banques est en augmentation de près de trois millions, augmentation insuffisante pour couvrir celle qui ressort des prêts courants au Canada. Les escomptes accusent, en effet, une avance sur septembre de $4,200,000 pour les affaires canadiennes seulement. Ailleurs qu'au Canada les prêts courants n'accusent qu'une légère augmentation de $350,000.

Les prêts à demande remboursables au Canada ont augmenté de $1,600,000 ; par contre ceux remboursables au dehors ont diminué d'un million en chiffres ronds.

Il est vrai que les dépôts du public canadien se sont accrus d'une façon notable et ont fait rentrer pour cinq millions de la circulation antérieure. Ainsi pour les dépôts du public remboursables après avis l'augmentation est de plus de quatre millions et pour les dépôts remboursables à demande l'augmentation dépasse le million. L'inverse a lieu pour les dépôts provenant du dehors ; ils sont en diminution de $900,000.

L'actif immédiatement disponible ou réalissble de nos banques incorporées est plus élevé de un million qu'au mois précédent. Nous ne parlons ici que des fonds en caisse, prêts, dépôts et chèques avec d'autres banques et valeurs mobilières ; à ce compte il convient d'ajouter les $1,600,000 de prêts à demande dont il a été question plus haut.

La situation des banques étrangères avec lesquelles les nôtres sont en relations présente les changements suivants :

Les banques anglaises ont en mains à leur crédit $800,000 et à leur débit $120,000.

Les banques américaines et autres de l'étranger ont en mains à leur actif $20,000 et à leur passif $2,330,000.

A signaler encore une augmentation de $750,000 dans l'item autre passif, de $150,000 dans celui désigné autre actif et de $260,000 dans les créances en souffrance.

Dans l'ensemble, le passif est en augmentation de $6,440,000 sur le mois précédent, l'actif en augmentation de $7,170,000, d'où un gain d'actif net de $730,000.

Voici un tableau résumé de la

Nous venons de recevoir les lignes de marchandises ci-après, que nous vous conseillons d'offrir à vos clients choisis.

Vins de Fruits de Californie....

Vin de Pêches—en bouteilles de la Cie Golden Gate Fruit de San Gabriel
Vin de Prunes— " " "
Vin d'Oranges— " " "
Vin de Mûres— " " "
Brandy de Pêches— " " "
Brandy de Mûres— " " "

Ces Vins et Brandy quoique excessivement bon marché, sont délicieux et ne peuvent manquer de plaire à vos clients, essayez-en un petit assortiment.

Nous avons le contrôle de la vente pour le Canada, du **Genièvre** de **Hollande,** de la maison **" POLLEN & ZOON,"**

Ce **Genièvre** (Gin) est sans exception le meilleur et le plus fin offert sur le marché.

Nous le recevons en caisses vertes, rouges et violettes ainsi qu'en fûts de toutes grandeurs.

Le prix est de beaucoup plus bas que les marques actuellement en vente et nous garantissons que sous le rapport de la qualité, de la force et de la finesse, il laisse loin derrière lui, les autres marques.

Essayez-le et vous nous direz ce que vous en pensez.

Avez-vous pensé qu'il pouvait se vendre des marinades importées à des prix qui comparent avantageusement avec les marques domestiques ?

Sinon, écrivez-nous, nous vous donnerons une liste des prix de la marque :

" W. H. FLETT LTD., DE LONDRES, ANGLETERRE "

Ces marinades (pickles) nous viennent en bouteilles de toutes grandeurs et sont garanties **" Premier Choix."**

Nous serons bien aise de coter toutes autres marchandises dans la ligne d'épiceries. Nos prix sont toujours les plus bas du marché.

LAPORTE, MARTIN & CIE, EPICERS EN GROS, MONTREAL

situation des banques au 31 août et au 30 septembre derniers :

PASSIF.	30 sept. 1900	31 oct. 1900
Capital versé.....	$65,784,772	$66,264,967
Réserves.....	33,769,356	33,897,647
Circulation	$50,387,070	$53,198,777
Dépôts du gouvernement fédéral.....	3,095,600	2,588,922
Dépôts des gouvern. provinciaux.....	2,421,272	2,358,538
Dép. du public remb. à demande.....	101,911,549	106,015,973
Dép. du public remb. après avis.....	183,062,013	184,135,857
Dépôts reçus ailleurs qu'en Canada.....	21,213,758	20,349,048
Emprunts à d'autres banq. en Canada..	1,491,563	1,504,870
Dépôts et bal. dus à d'autr. banq. en C.	3,462,114	3,446,113
Bal. dues à d'autres banq. en Anglet...	4,998,675	4,192,311
Bal. dues à d'autres banq. à l'étranger.	867,283	819,733
Autre passif.....	5,692,343	6,440,106
	378,603,318	385,050,323
ACTIF.		
Espèces.....	$11,080,742	11,606,195
Billets fédéraux....	18,642,961	19,309,953
Dépôts en garantie de circulation.....	2,372,973	2,372,973
Billets et chèques sur autres banques....	10,045,213	12,426,426
Prêts à d'autres banques en Canada, garantis.....	1,549,743	1,469,870
Dépôts et balances dans d'autr. banq. en Canada.....	4,512,917	4,682,011
Balances dues par agences et autres banques en Ang...	6,485,226	6,368,471
Balances dues par agences et autres banq. à l'étranger.	12,020,346	9,687,010
Obligations des gouvernements.....	11,752,678	11,977,479
Obligations des municipalités.....	11,914,141	12,062,776
Obligations, actions et autr. val. mobilières.....	25,247,994	25,270,228
Prêts à dem. remboursables en Can.	30,786,953	32,347,947
Prêts à dem. remboursables ailleurs	29,749,949	28,775,146
Prêts courants en Canada.....	272,020,391	276,216,200
Prêts courants ailleurs.....	18,650,178	19,003,505
Prêts au gouvernement fédéral.....		
Prêts aux gouvernements provinciaux	1,572,168	2,181,382
Créanc. en souffrance	2,391,949	2,652,101
Immeubles.....	1,149,744	1,162,132
Hypothèques.....	582,202	575,798
Immeubles occupés par les banques...	6,426,345	6,448,854
Autre actif.....	8,129,840	8,261,712
	$487,670,752	494,858,345

Gin à bon marché

Une caisse de Genièvre (gin) Pollen et Zoon, une ancienne maison des plus favorablement connues en Europe, vous décidera, cela ne fait pas de doute, à en commander d'autres. Cette marque se vend meilleur marché que les autres marques et, cependant, c'est un article supérieur que l'on trouvera à la maison Laporte, Martin & Cie.

LE HOMARD

LE DÉPEUPLEMENT DE SES PÊCHERIES

L'industrie du homard compte au nombre des industries les plus importantes du Canada. Les pêcheries de homard de la côte canadienne de l'Atlantique sont aujourd'hui encore les plus considérables du globe et par leur étendue et par leur production.

Quatre provinces: Nouvelle Ecosse, Nouveau-Brunswick, Ile du Prince Edouard et Québec, comptent ensemble 738 homarderies employant 15,165 personnes, d'après une statistique officielle pour l'année 1897.

On voit, par ces chiffres, combien il importe de ne pas laisser péricliter une industrie donnant du pain à un si grand nombre de gens qui ne sauraient trouver à le gagner dans d'autres industries que celle qui nous occupe en ce moment.

Cependant, le homard se fait de plus en plus rare sur nos côtes et le gouvernement fédéral s'est justement préoccupé des mesures à prendre pour éviter le dépeuplement des pêcheries de homard. Dans ce but, il a nommé une commissiou ayant mission de rechercher les causes du dépeuplement et les remèdes à y apporter.

Les causes du dépeuplement, le président de la commission, le professeur Prince, les indique comme suit :

"Entre autres raisons, dignes d'être mentionnées, signalons le peu d'étendue des limites géographiques dans lesquelles le homard trouve sa subsistance, ses habitudes extrêmement casanières et le champ restreint de ses migrations, ses périls lors de la mue, les dangers qui menacent les œufs de homard, et la nature délicate du jeune fretin pendant un grand nombre de mois au début de son existence. Les ennemis du homard sont légion et l'homme ajoute beaucoup à ces dangers en tendant des pièges appâtés sur les fonds que ce crustacé fréquente lorsqu'il quitte l'eau profonde pour venir couver ses œufs. La principale saison de pêche couvre précisément les mois durant lesquels les homards procèdent à l'incubation de leurs œufs."

Plus loin le rapport dit :

"Les symptômes d'épuisement sont évidents. De petits homards n'ayant pas atteint la limite de leur croissance, et mesurant de cinq à huit et neuf pouces de longueur, lesquels auraient été rejetés avec mépris il y a quelques années, sont maintenant acceptés avec empressement et, dans quelques localités, fournissent l'article de choix sur lequel les fabriques de conserves comptent pour s'approvisionner. Autrefois deux ou trois homards suffisaient à remplir une boîte d'une livre ; maintenant il en faut cinq, six, sept et même dix.

"Il y a dix ans la taille moyenne des homards était de dix pouces (poids 2 lbs); un vieux pêcheur atteste qu'il y a trente ans la moyenne était de 13 pouces (3½ lbs)."

Les causes de dépeuplement de nos pêcheries de homard sont de deux ordres absolument différents.

L'homme ne peut changer les mœurs du crustacé, il ne peut rien contre ses ennemis ; le maquereau qui se nourrit de larves de homard, la morue, l'égrefin, le merlan, le bar, la raie et autres qui mangent le jeune homard, les corneilles qui en détruisent un grand nombre.

Mais, par contre, l'homme peut et doit, s'il veut conserver une industrie lucrative, ne pas ajouter inconsidérément aux causes naturelles de destruction, si l'on peut dire.

La commission du homard avait été, comme nous l'avons dit, chargée d'étudier les remèdes à apporter à l'état de choses existant, c'est-à-dire à la diminution sensible et graduelle des homards sur nos côtes.

Les instructions officielles étaient, dans ce sens, qu'il fallait étudier les points suivants: quantité et espèces d'engins de pêches; saison de pêche; limite de la taille ; protection des homards reproducteurs ; remèdes aux dommages faits à d'autres pêches ; propagation et augmentation artiffcielle du homard.

Disons, tout d'abord; que les commissaires se sont acquittés de leur tâche en hommes d'affaires, soucieux des intérêts du présent et de ceux de l'avenir. Ils se sont gardés, comme malheureusement trop souvent, les commissaires-enquêteurs se croient obligés de le faire, de recommander des mesures rigoureuses, vexatoires, une réglementation trop sévère. Ils comptent beaucoup sur les pêcheurs eux-mêmes pour mettre fin à certains abus dont ils sont ou seront les premières victimes. C'est ainsi qu'ils ne recommandent ni ne condamnent aucun système de casiers à pêche, si ce n'est cependant qu'ils demandent, dans de certaines conditions l'interdiction des rets cerclés et des traînes, deux engins destructeurs.

S'inspirant des nécessités locales, les commissaires établissent cinq

Une Maison Recommandable

J. K. ARMSBY & Co.

Succursales : NEW YORK, CHICAGO — **SAN FRANCISCO** — Succursales : BOSTON, PORTLAND Maine.

Une des plus grandes, comme des plus honorables maisons faisant le commerce des fruits de Californie

Raisins-loose Muscatels, Naturels et Epépinés (seeded) 1-2-3 et 4 Couronnes. Boîtes de 50 lbs et Cartons de 12 ozs et 1 lb.

Raisins de Table, London Layers, Clusters, Crown Dehesas, Imperial. Boîtes de 20 lbs.

Raisins Sultana, Toutes les qualités. Naturels et nettoyés. Boîtes de 50 lbs, Cartons de 1 lb.

Pruneaux Santa Clara, 50/60 — 70/80 — 90/100

Fruits Evaporés, Pêches, Abricots, Poires et Nectarines. En sacs et en boîtes de 25 et 50 lbs.

Demandez les marques de raisins épépinés (seeded) de J. K. A. & CO., et vous êtes assuré de recevoir les meilleures qualités à des prix raisonnables.

CARTONS 1 lb. — "Ruban Bleu," — "Etoile et Croissant," — "Couronne d'argent," — "A I" — et "Monopole."

CARTONS 12 ozs.—"Maximus," "Palmetto," Papillon."

Spécialité de Fruits en Conserves, 2½ lbs. Pêches, Poires, Cerises blanches, rouges et noires, Abricots, Raisins, Prunes blanches et rouges.

Vous trouverez ces marchandises chez les meilleurs Epiciers en Gros, du Marché.

La Preuve.....

Depuis que les Allumettes de la Walkerville Match Company sont sur le marché, le public a été à même de juger de leur qualité égale sinon supérieure à celle de toutes les marques rivales.

La preuve en est dans l'augmentation progressive constante de la vente

des Jumbo, des Imperial, des Hero

Et autres marques que l'on trouvera à la page des spécialités du "PRIX COURANT," avec les cotations révisées.

The Walkerville Match Co.

WALKERVILLE, ONT.

Représentants pour la Province de Québec

MORIN & CIE, Batisse Impériale, Montréal.

divisions ayant chacune leur saison de pêche bien délimitée.

De même, pour la taille des homards à capturer, la commission tenant compte des intérêts divers des pêcheurs, des fabricants de conserves, des exportateurs de homards vivants, en même temps que des conditions de lieux, déclarent que le minimum de taille imposé à 10½ pouces par les nouveaux règlements ne peut être partout applicable.

C'est surtout dans la protection des homards reproducteurs que réside le remède au dépeuplement. Une loi qui serait assez efficace pour obtenir réellement la remise à l'eau de tout homard femelle chargée d'œufs et prise dans les casiers, aurait pour effet de repeupler les pêcheries.

Les commissaires recommandent la passation d'une loi sévère dans ce sens.

Ils recommandent également de créer des réserves de homards. Ainsi seraient érigés en réserves les lagunes, bancs et anses qui, selon l'opinion générale sont les frayures naturelles du homard.

La création d'établissements de reproduction artificielle est un vœu également émis par les commissaires.

On le voit, les commissaires ne prônent aucune mesure violente ou dangereuse qui pourrait affecter les intérêts des pêcheurs, des fabricants de conserves ou des exportateurs de homards vivants.

La fermeture des homarderies pendant un temps plus ou moins long leur semble une mesure par trop radicale et trop grave dont les avantages seraient douteux tandis que son effet serait désastreux pour les homarderies et les pêcheurs.

L'adoption de moyens aussi violents ne pourrait, ne serait possible que si tous les autres avaient été épuisés sans succès.

Pour nous, nous sommes persuadés qu'il ne sera jamais nécessaire d'y avoir recours si les trois recommandations ci-dessus sont suivies, savoir : Protection des homards reproducteurs ; création de réserves sur les frayères naturelles et incubation artificielle des œufs de homards.

Depuis la mort de Mr. Ogilvie qui a eu lieu en janvier dernier, une compagnie a été formée par les héritiers sous la présidence de M. Albert E. Ogilvie fils aîné de feu M. Ogilvie. Les affaires de cette importante maison continuent comme par le passé.

Une seconde d'attention s. v. p !

Il y a dans les annonces de la maison Laporte, Martin & Cie, dans ce numéro, des sujets de méditation pour les acheteurs bien avisés. Lisez-les avec soin.

CORRESPONDANCE

Nous recevons la lettre suivante :

Monsieur le Rédacteur
du Prix Courant.

Cher monsieur,

Il y a quelque temps j'ai commandé une boîte de raisins sans graines pour ma maison et, quand il a été livré, ma femme dit immédiatement que la boîte n'était pas de la grandeur ordinaire, c'est-à-dire une boîte d'une livre. Je l'ai pesée et j'ai trouvé qu'elle ne pesait que 12 onces. Maintenant pensez-vous que ce soit correct et juste de vendre des paquets qui ne renferment pas le poids et de tromper ainsi les acheteurs ?

Si ma femme n'avait pas attiré mon attention, je n'aurais jamais su que j'avais été trompé. Dans un cas semblable à qui incombe la responsabilité.

Je vous remets ma carte.

Consommateur.

NOTE DE LA RÉDACTION.

Nous répondrons à la lettre de notre correspondant :

Le marchand a eu le tort de ne pas déclarer le poids et de faire observer que, la boîte ne contenant pas le poids ordinaire, il vendait meilleur marché pour cette raison. Peut être aussi la marchandise était elle de qualité supérieure et alors les 12 ozs étaient-elles vendues au prix de 16 ozs d'une marchandise ordinaire. Il ne nous est pas possible, ne connaissant ni le prix de vente, ni la qualité de la marchandise vendue à notre correspondant de décider s'il a été trompé ou non.

Mais dans son esprit à lui, il a été abusé, il croyait acheter 16 ozs de raisins et il n'en a reçu que 12 ozs.

Nous ne retiendrons donc que ce fait et nous dirons aux marchands qui ne veulent même pas être soupçonnés de s'assurer par eux-mêmes du poids des paquets pour toutes marchandises se vendant à un poids habituellement fixé pour un genre d'emballage déterminé. En conséquence, ils devront déclarer à l'acheteur que sa marchandise est vendue, selon le cas, non pour une livre, mais pour 12 ou 14 ozs.

Les manufacturiers et les empaqueteurs qui font des emballages ne contenant pas le plein poids aident aux marchands peu scrupuleux à tromper l'acheteur, en lui donnant une tentation facile, puisque le paquet ne contient aucune désignation de poids, quand il renferme un poids de marchandises moindre que celui d'usage et pour ainsi dire règlementaire.

Le marchand peut avoir intérêt à acheter des boîtes de 10, 12 et 14 ozs. d'une marchandise qui d'habitude se vend en boîtes de 16 ozs. parcequ'il trouvera des acheteurs qui n'ont pas besoin d'une livre de marchandises mais d'une quantité moindre.

On ne peut donc condamner l'emballage lui-même, mais ce qu'on doit condamner absolument c'est l'absence de l'indication du poids sur le paquet. Le manufacturier ou l'empaqueteur est le vrai coupable ; mais il a parfois pour complice un marchand qui abuse de la non-indication du poids sur le paquet.

Nous connaissons des marchands qui se refusent absolument à tenir des marchandises en paquets n'ayant pas le plein poids.

A bien dire, ils sont dans le vrai et le commerce gagnerait certainement en moralité et en bon renom s'ils avaient plus d'imitateurs.

EAU DE JAVELLE

L'eau de Javelle, ainsi appelée du nom du village de Javelle, près Paris, où on l'a d'abord préparée, est aussi désignée sous les noms de *chlorure de potasse*, *chlorure d'oxyde de potassium*, *hypochlorite* ou *chlorite de potasse*. Elle est le résultat de l'union du chlore avec la potasse ou oxyde de potassium.

L'eau de Javelle bien préparée devrait être blanche ; mais souvent elle est colorée en rose plus ou moins foncé. Cette couleur, primitivement due à un accident, parce qu'une partie du résidu (sulfate ou chlorure de manganèse) passait dans l'eau de Javelle à la fin de l'opération, est maintenant communiquée à volonté, pour lui donner ce qu'on appelle l'aspect commercial. On obtient cette coloration de l'eau de Javelle en y versant un peu de solution de *caméléon minéral* préparée d'avance jusqu'à ce que l'on ait obtenu la teinte rosée exigée.

L'eau de Javelle est employée principalement pour blanchir le linge de ménage, pour enlever les taches de fruits, de vin, d'encre, etc. ; à défaut de chlorure de soude ou de chaux, on peut l'employer comme désinfectant.

La véritable eau de Javelle est à base de potasse ; mais très souvent, dans le commerce, on vend sous ce nom du *chlorure de soude* ; cette substitution se reconnaîtra en ce que l'eau à base de soude ne présentera pas les réactions caractéristiques des sels de potasse telles que le précipité jaune serin avec le chlorure de platine, lorsqu'elle aura été préalablement concentrée par évaporation.

Souvent aussi l'eau de Javelle est faible en degré, contient un grand excès de carbonate de potasse ; quel-

Fruits Secs pour les Fetes !

Procurez-vous ce qu'il y a de mieux pour les fêtes — procurez-vous la marque " GRIFFIN " de Raisins épépinés, Abricots secs, Pêches, Poires, Prunes, Etc., et vous obtiendrez ce qu'il y a de mieux.

La marque " GRIFFIN " vous arrive de première main des producteurs et empaqueteurs de la Côte du Pacifique.

Puisque le meilleur n'est jamais trop bon pour les fêtes, vous acheterez naturellement, la marque " GRIFFIN ". La qualité compte pardessus tout pendant le temps des fêtes.

PLEIN POIDS GARANTI.

Arthur P. Tippet & Co., Agents,

8, Place Royale, Montreal.

ques fabricants ont fait leur eau de Javelle en soumettant à un léger courant de chlore les *eaux mères de chlorate de potasse* préalablement étendues d'eau. Ces altérations peuvent se reconnaître à l'aide de l'aréomètre, mais il sera, sans contredit, préférable d'avoir recours aux procédés chlorométriques qui feront connaître la quantité de chlore contenue dans l'eau de javelle, pour un poids ou un volume déterminé.

Le *Correspondant médical* attire l'attention sur le Rapport du Dr Henry Thierry concernant la peste, lu au Congrès d'hggiène de Paris. Le Dr Thierry indique comme mesures prophylactiques, applicables, d'ailleurs, à bien d'autres maladies que la peste :

1o Assainissement constant du navire, à l'embarquement et pendant la traversée ; surveillance et au besoin désinfection de certains objets ou marchandises avant le départ ; étuvage ou lavage du linge sale des passagers et de l'équipage en cours de traversée, de façon à éviter une perte de temps à l'arrivée. A cet effet, l'installation des lessiveuses à bord serait un progrès, de même que l'obligation pour les compagnies de fournir des *sacs à linge* aux passagers et matelots ;

2o La mesure préventive, par excellence, destinée à empêcher la dissémination des germes importés est l'assainissement des ports.

Les îles de l'Archipel de Cook, découvertes par Cook en 1770, ont été récemment annexées à la Nouvelle Zélande, dont elles sont relativement proches. La situation économique de l'archipel était la suivante en 1899, d'après un rapport du résident anglais, M. Gudgeon.

Rarotonga,—dont tous les caféïers viennent d'être détruits par une maladie,—et Aitutaki sont les deux seules îles abordables pour les bâtiments de commerce, ce qui nuit au développement des riches îlots de Mauke, Atiu et Mangaia.

Les Maoris, qui viennent de faire imprimer leur code, s'interdisent les alcools, sauf à Rarotonga.

En 1899, le commerce a été de 13,555 livres sterling à l'importation et de 14,219 livres sterling à l'exportation. Cette exportation se compose de coprah, pour la moitié ; le reste a été du café, des perles, des oranges, des bananes, etc.

L'annonce est le vrai tonique des affaires.

REVUE COMMERCIALE ET FINANCIERE

FINANCES

Montréal 29 novembre 1900.

Ce n'est pas encore cette semaine que nous parlerons d'activité à la Bourse de Montréal. Nous ne parlerons pas davantage de fermeté car les meilleures valeurs elles mêmes dénotent quelque faiblesse.

Nous ferons cependant remarquer une ou deux exceptions : L'action de la Royal Electric a gagné 4½ points sur la rumeur persistante que cette Compagnie trouvait à se débarrasser avantageusement de la partie de ses affaires qui rapportait le moins ; elle vendrait, d'après cette rumeur, ses ateliers de fabrication d'appareils électriques et ne garderait que ses usines génératrices de lumière qui lui donnent de si gros profits.

L'action Centre Star depuis longtemps négligée a fait 155. Cette compagnie minière a déclaré un dividende mensuel de 1 p. c. égal à 12 p. c. par an.

Les valeurs suivantes sont celles sur lesquelles il s'est fait des ventes durant la semaine ; les chiffres sont ceux obtenus à la dernière vente opérée pour chaque valeur :

C. P. R.	86⅞
Duluth	5¼
Montreal Str. Ry	268¾
Twin City	65½
Toronto St. Ry	107
Richelieu et Ontario	107
Halifax Tr. (bons)	....
" (actions)	95
St John Ry	117½
Royal Electric	207½
Montreal Gas	199¾
Col. Cotton (actions)	....
" (bons)	99
Dominion Cotton	90
Montreal Cotton	135
Cable Comm. (actions)	170¾
" " (bons)	100½
Dominion Coal, pref	114¾
" " bons	....
" " (ord)	44
Intercolonial Coal	55
Montreal Telegraph	166½
Bell Telephone	170
Laurentide Pulp	120
" " (bons)	105
War Eagle	104
Centre Star	155
Payne	83
Republic	65
North Star	98½
Montreal & London	5½
Virtue	28
En valeurs de Banques, il a été vendu :	
Banque de Montréal	260
" Molson	190
" du Commerce	148
" des Marchands	157
" de Québec	121

COMMERCE

Nous sommes revenus à une température de saison. Il en était temps car les retards et les difficultés de transport devenaient, avec les mauvais chemins, une calamité pour le commerce.

Les marchands de la campagne ont passé cette année encore par une rude expérience qui leur est d'ailleurs coutumière. Tous les ans, au mois de novembre, dans la première quinzaine surtout, il faut absolument que le commerce de gros s'impose un travail plus qu'ordinaire pour les livraisons par eau avec les derniers bateaux. Mais cette année plus particulièrement avec les tempêtes et les mauvais chemins qui en ont été la conséquence, les voitures déjà rares pour un trafic actif devenaient absolument insuffisantes puisqu'elle ne pouvaient guère prendre que demi-charge et avancer qu'avec lenteur.

Enfin, on a pu faire tant bien que mal les expéditions par eau et les expéditions par voie ferrée ont souffert également d'un état de choses contre lequel il était impossible de lutter.

Aujourd'hui encore, le commerce de gros obtient difficilement des compagnies de chemins de fer le nombre de voitures nécessaires, mais petit à petit cependant elles arriveront à satisfaire leurs clients.

Le malheur dans tout ceci est que, généralement parlant, le marchand ne passe ses passe ses commandes qu'à la dernière limite. Ainsi au moment de la fermeture de la navigation et à l'approche des fêtes, tous les ordres arrivent ensemble et doivent être livrés en même temps. Il y a alors encombrement partout, chez le marchand de gros, chez les camionneurs et dans les compagnies de transport. Les services sont organisés pour une moyenne d'affaires mais non pour répondre à des à-coups qui n'ont que la durée d'un moment.

Le marchand aurait donc tort de ne s'en prendre qu'à son fournisseur si, dans ces derniers temps, il a éprouvé quelque retard dans la réception de ses marchandises.

Cuirs et Peaux—Le cuir est rare, principalement dans le gros article ; les prix sont fermes à nos cotes, d'autre part.

L'industrie de la chaussure va-t-elle passer à Montréal par les mêmes épreuves que celles que traverse la même industrie à Québec et qui durent depuis plusieurs semaines? Nous espérons le contraire et souhaitons vivement qu'il n'y ait ni grève, ni lockout, mais qu'une entente durable soit le résultat des pourparlers engagés entre patrons et ouvriers.

Les prix des peaux vertes sont à 8½c pour le No 1 ; 7½c pour le No 2 et 6½ pour le No 3. C'est une baisse de ½c sur toute la ligne. Le marché est ferme aux nouveaux prix.

Epceries, Vins et Liqueurs. — La semaine dernière nous disions que les sucres étaient faibles et qu'une baisse n'était pas imprévue. Nous disions vrai alors car aujourd'hui nous enlevons 10c por 100 lbs sur toutes nos cotes de sucres raffinés.

Nous avons peu de choses à dire cette semaine. Le commerce de gros est tellement absorbé par le travail des livraisons qu'il n'a pas le loisir de réviser ses prix.

Il est arrivé des avelines de Sicila de la nouvelle récolte,on les vend de 12 à 13c la lb.

La maison Cross & Blackwell a avancé les prix de ses gelées, confitures et marmelades, l'augmentation est de 5 à 10c la lb.

Il est impossible de se procurer chez les manufacturiers des cheminées à lampes No 2 ; c'est un modèle très demandé et il est incompréhensible que le commerce ne puisse en obtenir. La verrerie est, comme on le sait, très fortement protégée par le tarif de douane, nos commerçants ne peuvent donc songer à s'approvisionner à l'étranger de certains articles que d'habitude ils peuvent trouver dans le pays et dont l'importation serait onéreuse. Mais alors il faudrait que les fabricants suivent les besoins du marché, sinon ils ne méritent pas la protection dont ils sont l'objet et qu'ils ont eux-mêmes sollicitée. Ils ont obtenu un tarif prohibitif pour les cheminées à lampes et après en avoir pendant un certain temps approvisionné le marché, ils cessent de lui en livrer. On ne peut rester longtemps à leur merci.

Fers, Ferronneries et Métaux. — Les fers en barres sont tenus fermes aux prix de $1.65 à $1.70 suivant quantité.

Tant que vous n'aurez pas goûté les célèbres

Echantillons envoyés gratis sur demande.

TABACS EN POUDRE....

FRECHETTE

vous ne saurez pas ce que c'est qu'un tabac vraiment supérieur vendu avec la garantie des fabricants.

Miller & Lockwell, - - Quebec

Téléphone 13.

JOS. AMYOT

No 45 rue Dalhousie,

QUEBEC

Négociant en Marchandises

Européennes, Américaines, et.... Canadiennes.

The Canada Sugar Refining Co.

MONTREAL. Limited

Manufacturiers de Sucres Raffinés de la Célèbre Marque REDPATH

De qualité et pureté les plus hautes, d'après les derniers procédés et les machines nouvelles qui n'ont de supériorité nulle part.

SUCRES EN MORCEAUX.—Boîtes de 50 et 100 lbs.
GRANULÉ "CROWN."—Marque spéciale, la plus belle qu'on puisse produire.
EXTRA GRANULÉ.—Qualité très supérieure.
SUCRES " CRÈME."—Non séché.
SUCRES JAUNES.—De tous les grades.
SIROPS.—De toutes qualités, en barils et demi barils.

Seuls fabricants de Sirops fins en canistres de 2 lbs. et de 8 lbs.

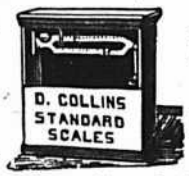
TEL. BELL MAIN 1571. MAISON ETABLIE EN 1858.

D. COLLINS

(Près de la Gare Dalhousie)

44 Rue St-Paul, Montréal.

Manufacturier de Balances en tous Genres.



Balances à Foin à Charbon, faites à ordre.

Spécialité : Réparations de tous genres.

Elles se vendent!

Tout marchand qui a acheté les

Feves au Lard de Clark

a répété ses commandes.
Elles plaisent à tous et à chacun.

Pourquoi n'en essayeriez vous pas une certaine quantité ?

BLEU CARRÉ PARISIEN

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

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

A obtenu une Médaille d'Or.

TELLIER, ROTHWELL & CIE.

Seuls fabricants. MONTREAL

J. W. HILL

Propriétaire d'Entrepots

ENTREPOT, REFRIGERATEUR PUBLIC POUR EFFETS PERISSSABLES EN DOUANE OU LIBRES

Entrepot No 73

Magasin : Coin des rues William et Queen

Bureau : No 48 rue William MONTREAL

LEFEBVRE, RYAN & CIE

MANUFACTURIERS DE

Vinaigres et Marinades, Vinaigres Purs, Marinades de toutes sortes

DE QUALITÉ SUPERIEURE SOUS TOUS RAPPORTS.

VINAIGRE IMPERIAL

Reconnu comme donnant toujours la plus entière satisfaction.

BUREAUX ET ENTREPOTS :

155 à 159 rue des Commissaires, et 4 à 10 rue Duc

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 patisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 RUE BLEURY, MONTREAL

Les boulons ont une bonne demande dans ces derniers temps; deux hausses successives sur cette marchandise, dont une la semaine dernière, ont été imposées aux Etats-Unis et la crainte de voir avancer les prix ici ont sans doute incité les marchands à s'approvisionner pour leurs futurs besoins.

En général, le marché est très ferme pour tous les articles du commerce de ferronnerie; la vieille ferraille, c'est-à-dire la matière première de nombreux articles de ce commerce se paie actuellement $19 un prix qu'on a été loin d'atteindre en ces dernières années.

Huiles, peintures et vernis—Une avance de 5c par gallon met l'huile de paille à 50c au lieu de 45c la semaine dernière.

Poissons.—Nous ne changeons rien à nos cotes, mais nous signalerons qu'il est difficile d'obtenir des harengs de la Nouvelle-Ecosse; à vrai dire le marché en est dépouryu.

Il en est de même de la grosse morue en quarts très rare pour le moment; il en est attendu dans quelques jours.

Salaisons, Saindoux, etc. — Les lards et saindoux restent aux prix que nous avons indiqués la semaine dernière; nous laissons donc subsister nos cotes d'autre part.

La liste de prix des jambons a été remaniée. On cote les gros jambons 12c; les petits 13c et les très petits 12½c. La raison de ce changement est que les très petits sont en excès et que, pour s'en débarrasser, les empaqueteurs les ont mis à un prix plus bas que les petits.

EXTRA

RENSEIGNEMENTS COMMERCIAUX
PROVINCE DE QUEBEC

Cessions

Montréal—Morin Norbert, épic.

Curateurs

Isle Bizard—Desmarteau Alex. à P. Boileau & Frère, contracteurs.

Montréal—Desmarteau Alex. à M. L. Léonard négociant.

Décès

St-Jean—Ramsay Salomon, confiseur.

Dissolutions de Sociétés

Montréal—Canadian Aluminum Works.

St-Jude—Roy & Frère, moulin à scie.

Waterloo—Waterloo (The) Steam Laundry Co; une nouvelle société est formée.

Fonds Vendus

Montréal—Montreal—Montreal Cold Storage and Freezing Co; les immeubles.

Incendies

Montréal—Moisan & Moisan, nouv. ass.

Nouveaux Établissements

Montréal—Empire Lithographing Co.

Mystic—Bockus & Co, mfrs de beurre et fromage.

PROVINCE D'ONTARIO

Cessations de Commerce

Bobcaygeon — Thompson Harvey, hôtel; John Kenny succède.

Wingham—Canadian Equitable Coopérative Ass.; N. J. Kerswell succède.

Cessions

Bonfield—Huard Edw. mag. gén.

Kingston—Sills Fred W., pharmacie.

Michael's Bay—Flesher H. H., mag. gén.

Ottawa—Kavanagh Joseph, épic. et liqueurs en gros.

Sarnia—Kerby & Co., nouv.

Sturgeon Falls—Dennisson H., épic., etc.

En Difficultés

St Thomas—Smith Hardware Co.

Sarnia—Morrison Bros., chaussures.

Fonds à Vendre

Fenelon Falls — McDougall Dame J. A., modes.

North Bay—Halfpenny & Co merceries, etc., 5 déc.

Rat Portage—Campbell Bros, épic. etc., 5 déc.

REVUE DES MARCHÉS

Montréal, le 29 nov. 1900.

GRAINS ET FARINES

Marchés Etrangers

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

Londres: Blés et mais en transit tranquilles mais soutenus. Chargements de blé Walla Walla, 29s; lots de blé No 1 du printemps du nord, 30s 6d. Marchés locaux en Angleterre, tranquilles.

Liverpool—Ble et mais disponibles soutenus. Blé de Californie Standard No 1, 6s 2d à 6s 3d. Blé de Walla Walla 5s 11½d à 6s. Futurs, blé tranquille, Déc. 5s 10¾d; Mars, 6s 0¼d. Mais tranquille, Déc. 4s 1d, Janvier 3s 10¾d.

Paris. — Blé faible, nov. 19.85, mars 21.30 Farine faible, nov. 25.75, mars 27.35.

Aujourd'hui aux Etats-Unis les marchés sont fermés, c'est le *Thanksgiving Day.*

Hier, le blé, assez soutenu, a fermé à Chicago à 70⅛ sur novembre et décembre; le blé d'inde a clôturé en baisse, à 41c novembre et 35⅞ décembre; l'avoine, en baisse de ⅛c était à la clôture de la bourse à 21⅝ novembre et 21¾c décembre.

Nous lisons dans le *Commercial* de Winnipeg en date du 24 courant:

"Le marché local a été actif au début de la semaine, les expéditeurs ayant acheté les qualités inférieures de blé du Manitoba pour expédier par voie des lacs avant la fermeture de la navigation, mais les affaires ont été complètement arrêtées par suite de l'impossibilité pendant les deux dernières journées de pouvoir affréter des navires ce qui a mis fin aux achats des expéditeurs. Jusqu'à la journée d'hier les prix sont restés fermes aux alentours de 69 cents pour le No 3 dûr en magasin Fort William, mais aujourd'hui les meilleurs prix que l'on pouvait obtenir étaient de 66 à 66½ pour le No 3 dûr en magasin Fort William. Les cotes sont les suivantes: No 1 dûr, 79 cents; No 2 dûr 74½ cents; No 3 dûr, 66½ cents; No 3 du nord, 62½ cents; No 3 grossier, 63½ cents; grossier du nord No 3, 60½ cents en magasins Fort William disponible ou en transit.

Le marché de Montréal est très ferme en l'absence de livraisons de la culture.

On cote l'avoine No 2 en magasin à 31c.

Les pois No 2 ordinaires obtiennent à la campagne de 58 à 59c.

A la campagne également, on paie de 49 à 50c pour le sarrasin.

Le marché des farines est tranquille; la fermeture de la navigation, la difficulté des transports sur routes pendant quelques jours ont réduit les demandes, mais un changement satisfaisant dans la température aidera à compléter les approvisionnements d'hiver chez les marchands de la campagne qui ne peuvent recevoir leurs marchandises que par voie ferrée.

Nous cotons: patentes du printemps $4.35; fortes à boulanger, cité $4.05; fortes du Manitoba, secondes, de $3.40 à $3.45; patentes d'hiver, de $3.55 à $3.70 et straight rollers, de $3.50 à $3.60.

En farines d'avoines roulée les prix sont tenus fermes de $3.35 à $3.50 le baril suivant qualité.

Les issues de blé ont une bonne demande à prix soutenus. Nous cotons: son d'Ontario de $15.50 à $16.00, du Manitoba, $15; gru d'Ontario, $17 à $17.50, du Manitoba, $16 et moulée de $17 à $24 la tonne.

FROMAGE

MARCHÉ ANGLAIS

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool le 16 novembre 1900:

La demande pour les qualités "Fancy Cool" continue à être plus faible quoique les prix soient plus faciles, cependant de 48s à 50s; il y a une assez bonne demande pour des bonnes qualités moyennes. Peu de demandes pour les *Skims.*

"Nous cotons:	s. d.	s. d.
Fine meaty night Skims.....	40 0	à 42 0
Blanc et coloré, qualité moyenne	00 0	à 00 0
Blanc de choix, Canada et E.-U.	49 0	à 50 0
Coloré de choix, Canada et E.-U.	50 0	à 52 0
Blancs de choix septembre	52 0	à 53 0
Coloré " "	53 0	à 54 0

MARCHÉ DE MONTREAL

Les fromages d'octobre et de novembre de la province de Québec ont un marché terne de 9 à 9¼c pour le blanc et une fraction ou deux de plus pour le coloré, suivant qualité.

Les exportations pour la saison entière ont été de 2,077,482 boites soit une augmentation de 180,986 boites sur le chiffre de l'an dernier pour la période correspondante.

BEURRE

MARCHE ANGLAIS

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool le 16 nov.

Le ton du marché est plus ferme, mais les transactions sont limitées, si ce n'est pour l'article vraiment supérieur qu'il soit Danois Australien ou Canadien. Les qualités de choix commencent à arriver en assez grand nombre.

"Nous cotons:	s.	s.
Imitation crêmeries, E.-U., choix.	74	à 78
Crêmerie, frais, E.-U., choix, boites nominal	96	à 100
Irlande, choix, boites	90	à 94
Crêmerie, canadien, choix, boites..	100	à 103
" Irlande, choix, boites....	104	à 110
" Danemark, en barils et sur choix.....	100	à 118

MARCHE DE MONTREAL

Les besoins du marché local ne permettent guère de compter sur de nouvelles exportations pour la saison actuelle. Il s'est fait moins de beurre cette année, car partout où il a été possible de se livrer à la fabrication du fromage, on a négligé celle du beurre qui était moins profitable.

La situation du marché anglais s'est améliorée et les avis qui nous parviennent indiquent que la fermeté du marché anglais ne pourra que se maintenir au moins pour quelque temps.

L'exportation de notre port pour la saison entière a été de 256,563 paquets, quantité inférieure de 194,487 paquets au chiffre des exportations de l'an dernier.

Le commerce de détail paie les prix suivants: Crêmerie frais, de 20 à 20½c. laiterie, de 16 à 19c; rouleaux, de 18 à 19c, et townships, choix, de 18 à 19c.

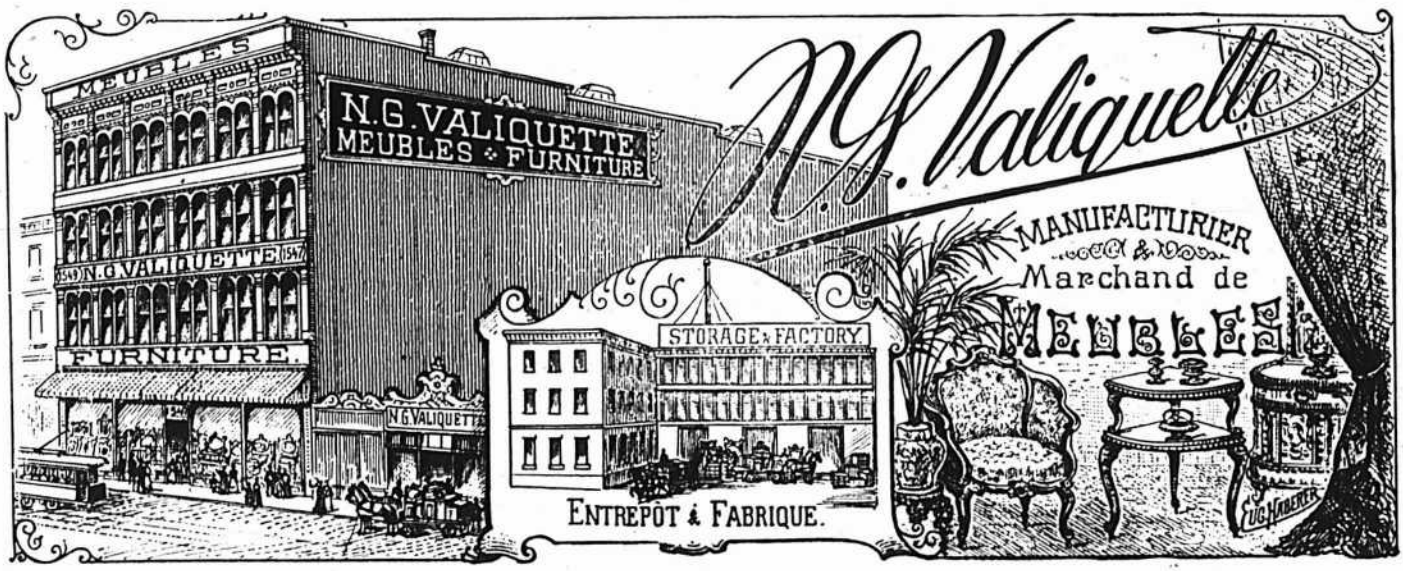
ŒUFS

MM. Marples, Jones & Co, nous écrivent de Liverpool le 16 novembre:

Le marché continue à être ferme et soutenu par une bonne demande.

Nous cotons:	s d	s d
Œufs frais du Canada et des E.-U.....	7 6	à 8 3
" conservés à la glycertne.	7 6	à 8 0
" " à la chaux....	7 4	à 8 4
" frais d'Irlande	11 0	à 12 0
" " du Continent	6 6	à 8 0

Le commerce des œufs est purement local et ne manque pas d'activité pour la demande en petit lots. Nous cotons les œufs frais de 22 à 24c; les œufs mirés et les œufs chaulés de Montréal, de 15 à 16c.



Connaissez-vous

Le Vaste Etablissement de Meubles de

N.G. VALIQUETTE

A Montréal ?

C'est le bon temps de venir faire une visite d'inspection à l'occasion des fêtes de Noël et du Jour de l'An.

Seulement dans les grandes villes américaines, on voit des étalages semblables.

Nous occupons la plus grande bâtisse de la partie Est de la Métropole

5 étages, soit : 55,000 pieds carrés

littéralement encombrés de **Meubles** depuis les plus simples jusqu'aux plus artistiques, tels que

SETS DE CHAMBRE, - - - -	de $10.50 à $500
SETS DE SALON, - - - - -	de $15 à $400
SETS DE CHAISES A DINER, - -	de $6 à $175
TABLES DE SALLE A MANGER, - -	de $4 à $100
"BUFFETS" SIDEBOARDS, - -	de $7 à $250

Ainsi que tous les autres **Meubles** accessoires de toutes descriptions. Tous provenant des manufactures canadiennes et américaines les plus en renom.

Outre nos grandes importations, nous avons pour compléter notre assortiment un stock immense et de choix de **Tapis et Draperies**. Notre département de **Draperies** est sous la direction d'un artiste drapeur qui est à la disposition de nos clients pour exécuter tous les dessins de leur choix.

Notre commerce est basé sur le COMPTANT dans NOS ACHATS ET NOS VENTES.

Nous vous invitons cordialement de venir visiter nos salles d'échantillons, nous sommes persuadés d'avance que notre assortiment, le fini de nos **Meubles**, nos **Bas Prix**, et notre manière de transiger feront de nos visiteurs des clients.

N. G. VALIQUETTE, 1541 et 1547, RUE STE-CATHERINE MONTREAL

GIBIER ET VOLAILLES

Nous cotons : lièvres 15c la paire; perdrix No 1 de 75 à 80c et No 2 de 45 à 50c la paire et chevreuil, bête entière, de 5 à 5½c la lb.

Les volailles sont en bonne demande avec un marché peu approvisionné. Avec la température plus froide les arrivages vont certainement reprendre. Nous cotons à la livre : poulets de 6 à 7c; poules de 5 à 6c; canards de 8 à 9c; dindes, de 8 à 9½c et oies de 5 à 6c.

POMMES

MM. J. C. Houghton & Co, nous écrivent de Liverpool le 17 nov. 1900 :

Les pommes américaines et canadiennes sont l'objet d'une demande excellente, bien que le marché soit quelque peu en baisse, résultat des forts arrivages récents.

Pommes	PRIX A L'ENCAN Vendredi nov 9.		Lundi nov. 12.		Mercredi nov. 14.	
	s. d.	s. d.	s. d.	s. d.	s. d.	.
Canadiennes, barils.						
Greening	9 0	14 3	7 9	11 6	6 3	15 0
Baldwin	9 0	13 9	7 6	13 0	8 9	13 3
Ribston Pip						
Snow	14 6	16 6	15 0		18 3	
King	13 3	17 9			8 6	22 0
Ben Davis	11 0	12 9	10 6	10 9	10 6	11 0
Holland Pippin						
N. Spy	9 9	15 0	8 3	12 6	10 9	15 0
G. Russet	13 6	15 0	9 0	14 0	12 0	15 6
Cramberry					11 0	13 3
Américaines.						
Greening			10 0	10 3	10 0	13 0
Baldwin	7 9	13 3	7 9	13 3	5 6	13 3
Kings			14 3		10 9	14 0
Newtown Pippin	13 3	20 0	12 3	18 3	11 0	17 0
Hubbardson						
Ben Davis			10 6	11 0		
York Imperial						
Winesap	6 0	10 9				
N. Spy			12 0			
G. Russet						
Nouvelle-Ecosse.						
Blenheim,			6 3	12 3	6 9	
Gravenstein			3 0	8 0	8 0	
Kings			7 3	14 9	9 3	12 3
Ribston			4 0	8 9	7 9	8 6
Californie.						
Newtown Pippins	8 9	9 6			7 9	8 3

LEGUMES

Les pommes de terre sont payées 38c les 90 lbs au char et on les détaille à 55c les 90 lbs.

Les prix des haricots triés à la main sont cotés de $1.30 à $1.50 par minot en lot de char complet.

On cote :

Salade, de Waterloo, 50c la doz.
Salade de Boston, de 90c à $1.00 la doz.
Choux, de 25 à 30c la doz.
Tomates de Waterloo, 25c la lb.
Carottes, $1.00 le quart.
Navets, de 40c à 50c le sac.
Radis, de 20 à 25c la doz.
Choux fleurs, de $2.00 à $3.50 la doz.
Fèves vertes, $3.25 le quart.
Epinards, $3.00 le quart.
Cresson, 60c doz. de paquets.
Concombres, $1.75 la doz.
Aubergines, 50 à 75c la doz
Céleri, 10c à 40c la doz. de paquets.
Patates sucrées, de $2.75 à $3.50 le quart.
Betteraves, 40c. la doz. de paquets.
Oignons rouges, de $1.75 à $2.00, le baril.
Oignons jaunes, de $1.75 à $2.00 le baril.
Oignons d'Egypte, $2.50 le sac de 165 lbs.
Oignons d'Espagne au crate de 75 à 80c.

FRUITS VERTS

Nous cotons :

Atocas, de $6.00 à $8.00 le quart.
Bananes, de $1.00 à $2.00 le régime.
Oranges de Jamaique, $5.50 le quart.
Oranges Seedlings, la boite, $7.00.
Oranges du Mexique, de $2.75 à $3.00,
Citrons de Messine, de $2.25 à $3.00 la caisse.
Pommes, de $1.50 à $3.50 le quart.
Poires d'Anjou, de $7.00 à $10.00 le quart.
Poires de Californie, $4 la boite.
Raisins Catawba de 25c à 35c le panier.
Raisins de Malaga, de $5.00 à $6.00 le baril.

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., nous écrivent de Boston le 22 novembre 1900 :

" Les arrivages pour la semaine écoulée ont été de 336 chars de foin et 20 chars de paille et 3 chars de ce foin pour l'exportation. La semaine correspondante, l'an dernier, 476 chars de foin et 30 chars de paille et 113 chars de ce foin pour l'exportation.

Par suite du temps doux les affaires en campagne ont été très calmes la semaine dernière.

Nous cotons :

	Grosses balles.	Petites balles.
Foin, choix	$18.00 à $19.00	$17.50 à $18.50
— No 1	17.00 à 18.00	16.50 à 17.50
— No 2	16.00 à 16.50	16.00 à 16.50
— No 3	14.00 à 15.00	14.00 à 15.00
— mél. d. trêf.	15.00 à 16.00	15.00 à 16.00
— trèfle	15.00 à 15.50	
Paille de seigle long	16.00 à 16.50	
— mêlée	11.00 à 12.00	11.00 à 12.00
— d'avoine	9.00 à 9.50	9.00 à 9.50

Par suite du manque d'arrivages pour répondre aux besoins du marché, les prix sont plus élevés.

Cependant, nous ferons remarquer à nos lecteurs que nos cotes ci-dessous indiquent les prix du jour qui peuvent varier selon les arrivages.

Un expéditeur ne doit pas absolument compter recevoir ceux que nous donnons ; il ne les obtiendra que, si les livraisoas au moment où son foin reçu arrivera à Montréal, ne sont pas en excès de la demande.

Nous cotons :

Foin pressé, No 1 à choix	$10 50 à 11 00
do do No 2	9 00 à 10 00
do mél. de trèfle	0 00 à 7 50
Paille d'avoine	4 50 à 5 00

Voyageurs de Commerce

Nous avons sous les yeux une circulaire signée par des membres très influents de la Dominion Travellers'Mutual Benefit Society recommandant très chaleureusement à leurs collègues d'élire pour président de cette société leur confrère M. J. T. Le Sueur.

Il serait, en effet, difficile de faire un meilleur choix. Le sympathique voyageur de la maison McArthur, Corneille & Co. M. J. T. Le Sueur, est l'un des plus anciens membres de l'Association des Voyageurs de Commerce de la Confédération ; depuis 20 ans au moins il en fait partie et ses confrères l'ont déjà porté à la Vice-Présidence de la branche-mère de la Mutual Benefit Society. Il est l'un des commissaires (trustees) de cette dernière branche filiale et, comme tel, a montré qu'il était digne de la diriger et de présider à ses destinées.

Nous n'avons aucun doute que M. J. T. Le Sueur sera élu Président par une très forte majorité, et à son honneur et dans l'intérêt de la Mutual Benefit Society de l'Association des Voyageurs de Commerce de la Confédération.

Décès de l'inventeur du " Bovril "

M. John Lawson Johnston, l'inventeur du " Bovril ", est mort d'une maladie de cœur le 24 novembre 1900 à bord de son yacht, la *White Ladye*, en rade de Cannes, France. M. J. L. Johnston visita le Canada en 1874 et de concert avec M. Silcock, maintenant de l'Oxol Fluid Beef Co., de Montréal, il établit la Johnston Fluid Beef Co. sur les bords du canal. Quelque temps après, M. J. L. Johnston retourna en Angleterre où la Bovril Co., Ltd, fut fondée au capital de £500,000. Cette compagnie qui était contrôlée en grande partie par M. Johnston fut achetée £2,000,000 par Ernest T. Hooley, le promoteur anglais dont la chute retentissante fit tant de bruit il y a quelques années.

CHRONIQUE DE QUEBEC

Mercredi, 23 novembre 1900.

Nous ne pouvons guère que constater plusieurs faits au détriment du commerce durant la semaine qui se termine aujourd'hui, D'abord, la fermeture de la navigation étant un fait accompli, les expéditions de marchandises ont diminué considérablement dans le gros, et le détail a été privé de la plus grande partie de sa clientèle de la campagne. Les chemins d'hiver sont maintenant établis, mais le courant des affaires n'en reste pas moins à peu près stagnant. L'on est dans l'expectative de la reprise pour le temps de Noël, et l'on se prépare en conséquence. Déjà les nouveautés en jouets et articles de fantaisie ont fait leur apparition, et il y a une certaine activité dans cette spécialité. Une chose à remarquer, c'est que l'article de Paris parait être encore plus en demande que les années dernières, et le marché semble en être abondamment pourvu. Cela est dû à ce que des agents canadiens de Québec se sont mis à cultiver ce genre d'affaires, avec le résultat de placer une grande quantité de marchandises de goût dans le marché. C'est une innovation très appréciée des connaisseurs.

∴

Une autre innovation, c'est celle d'un service d'hiver par bateau sur le Saint-Laurent entre la Malbaie et la rive sud. Le steamer subventionné à cet effet par le gouvernement fédéral doit faire toutes les semaines, autant que possible, un voyage de la Malbaie à Québec. Ce problème de la navigation d'hiver est maintenant posé dans des conditions telles qu'on saura d'une manière définitive à quoi s'en tenir. C'est une entreprise hardie, que quelques-uns jugent même téméraire, mais qui est justifiée par l'opinion d'experts très renseignés. Nous souhaitons succès à ceux qui ont eu le courage de tenter de la mener à bonne fin.

∴

Nous avons une couple de faillites à enregistrer cette semaine. Il ne semble pas que le commerce en soit beaucoup affecté. On nous dit, à propos de faillites, qu'il pourrait bien y avoir encore quelques points noirs d'ici à quelque temps, surtout si les manufactures de chaussures continuent à garder leurs portes fermées. On n'a pas d'idée du désarroi qu'il y a dans le commerce par suite de cette malheureuse affaire.

∴

La politique bat son plein, au détriment des affaires, et il va en être ainsi pour une huitaine et davantage. Il est curieux de voir comme les magasins et les établissements industriels sont bouleversés par cet élément dissolvant qui met tout le monde dans l'excitation. Encore une fois, ce nous est un devoir de constater cet état de chose, parce que nous y voyons l'indice d'un malaise général qui nuit au commerce. Il est possible, toutefois, que ce soit un mal pour un bien, mais il nous semble qu'un peu moins de politique ferait bien mieux notre affaire.

EPICERIES

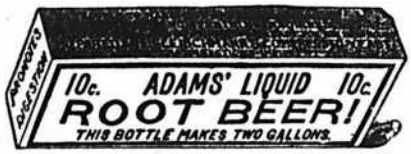
Mélasses : Barbade pur, tonne, 40 à 42c Porto Rico, 38 à 42c; Fajardos, 47 à 48c.

Beurre : Frais, 20c; Marchand, 17c; Beurrerie, 20c.

Conserves en boîtes : Saumon, $1.40 à $1.70 Clover leaf, $1.60 à $1.65; homard, $3.20 à

ADAMS' ROOT and GINGER

Beer Extracts



Se vendent de l'Atlantic au Pacifique.

Demandez à votre fournisseur de gros.

Grandeur de 10c donne 2 gallons. } Pour prix, voyez
Grandeur de 25c donne 5 gallons. } les prix courants

CANADIAN SPECIALTY CO., 118 King St. East, TORONTO, Ont. · Seule Manufacturière.

Consumers Cordage Co., Ltd.

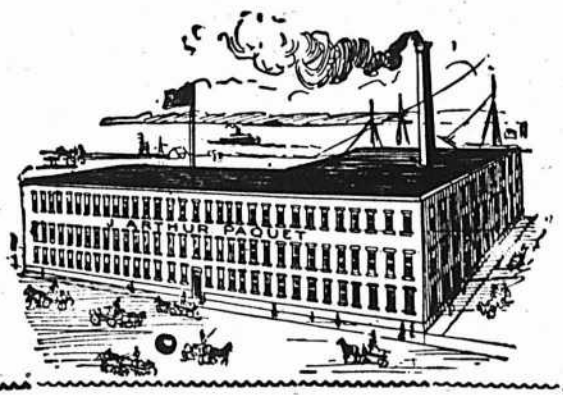
283 Rue St-Patrick, Montréal, Qué.

Manufacturiers de

Fil a Liens et Gordages de toutes descriptions

Cable Manille, Cable Sisal, Cable en Jute, Cable de Russie, Ficelle goudronnée pour les lattes, Merlin goudronné, Cable de Russie goudronné, Paquetage, Cordes à linge, Lignes dormantes, Licous en corde, Cable à lier.

Corde a Poches et Ficelle a Paquets.



LES MEILLEURES VALEURS AUX PLUS BAS PRIX.

Fourrures, Gants, Mitaines, Souliers-mous, Raquettes, Calottes, Chapeaux: Paille et Feutre.

J. ARTHUR PAQUET

Pointe-aux-Lièvres, QUEBEC.

SALLES D'ECHANTILLONS:

5, Carré Victoria, Montréal. 52, rue Bay, Toronto.—Rue Main, Winnipeg. 338, rue Hasting, Vancouver.

Avoine Roulée....

Les Epiciers de Gros préfèrent tous la marque "MAPLE LEAF" de Thomson, parceque leurs clients demandent cette marque, sachant qu'elle est toujours digne de confiance.

JOHN WILKINS, Agent des Meuniers,

281, Rue des COMMISSAIRES, MONTREAL.

Maison Fondée en 1858

Cognac Sorin

Domaine du Mortier
COGNAC

MEDAILLES AUX CONCOURS: 1868—1887—1889

Bouteilles: Carte Bleue, Carte Rouge, Carte d'Or. Flasks: caisses de 24, avec verres. } Flasks: caisse de 48, avec verres. Fûts, Quarts, Octave, Demi-Octaves.

J. SORIN & CIE, COGNAC

REPRÉSENTÉS PAR

A. Robitaille & Cie, 354-356, rue St-Paul, Montreal

Tels: Bell, Main 705; Marchands, 321

LA VIGAUDINE

Supérieure à l'Eau de Javelle. Elle blanchit le linge. Elle enlève toutes les taches et c'est le meilleur désinfectant. TEL. EST 852

C. VICAUD, PROP., 545 AV. MONT-ROYAL, MONTREAL

PAIN POUR OISEAUX Est le "Cottam Seed," fabriqué d'après six brevêts. Marchandise de confiance; rien ne peut l'approcher comme valeur et comme popularité. Chez tous les fournisseurs de gros.

UNE MEDECINE IDEALE

Pour la famille. Contre l'indigestion, l'état bilieux, le mal de tête, la constipation, le mauvais teint, la mauvaise haleine, et tous les dérangements de l'estomac, du foie et des intestins.

Les "RIPANS TABULES"

Agissent doucement et promptement. Une digestion parfaite résulte de leur emploi. Une seule soulage. En vente par tous les pharmaciens, ou envoyées par malle

Ripans Chemical Co., 10 Spruce St., N.Y.

Il y a profit pour les marchands à vendre les produits bien annoncés.

LES PILULES DE LONGUE-VIE DU CHIMISTE BONARD

ont une vente toujours croissante. ...$4.00 la doz. 5% escompte à 30 jours. Se détaillent à 50c. la boite. 6 boites pour $2.50. Dans toutes les pharmacies et épiceries de gros ou directement à la Cie Médicale Franco-Coloniale, 202, rue Saint-Denis, Montréal.

La Viatorine

EMULSION SUPERIEURE D'HUILE DE FOIE DE MORUE.

GUÉRIT Toux, Bronchite, Asthme, Rhume, Scrofule, Pituite, Dyspepsie, Débilité Générale. 25c, 50c, $1.00 la bouteille. En vente partout.

DÉPOT PRINCIPAL

Institution des Sourds-Muets, St-Louis du Mile End.

TUE à tout coup!

L'Exterminateur Common Sense contre les Rats, les Souris, les Coquerelles et les Punaises Le seul remède de confiance connu.

En vente partout.

Bureau: 381 Rue Queen Ouest, - Toronto.

Méfiez-vous des imitations sans valeur.

On Guérit l'Intempérance.

Il est généralement admis aujourd'hui que la passion de boire est une maladie dont la cure est facile. La **CURE DIXON** a donné les résultats les plus satisfaisants dans les cas réfutés incurables. Le traitement ne comporte aucune publicité ni injections hypodermiques. Envoi sur demande de la notice détaillée, sous enveloppe cachetée.

Dixon Cure Co.

J. B. LALIME, Gérant,

572 rue St-Denis, Montréal.

LES MARCHANDS...

Qui vendent le

SIPOP D'ANIS DE GAUVIN

Donnent satisfaction à leurs clients et réalisent un honnête profit.

Tous les marchands de gros vendent le SIROP D'ANIS DE GAUVIN.

DEPOT GENERAL

J. A. E. GAUVIN

1286 Rue Ste-Catherine, Montreal.

$3.30 ; Tomates, 95c à $1.00 ; Blé-d'inde, 85 à 90c ; Pois, 90c à $1.00.

Fruits secs : Valence, 9c ; Sultana, 11 à 15c ; Californie, 8 à 10c ; C. Cluster, $2.80 ; Imp. Cabinet, $3.70 ; Pruneaux de Californie, 8 à 10c ; Imp. Russian, $4.50.

Tabac Canadien : En feuilles, 9 à 10c ; Walker *wrappers* 15c ; Kentucky, 15c ; et le White Burleigh, 15 à 16c.

Planches à laver : " Favorites " $1.70 ; " Waverly " $2.10 ; " Improved Globe " $2.00

Balais : 2 cordes, $1.50 la doz ; à 3 cordes, $2.00 ; à 4 cordes, $3.00.

FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

Farines : Forte à levain, $2.25 à $2.30 ; deuxième à boulanger, $1.90 à $2.10 ; Patente Hungarian, $2.40 ; Patente Ontario, $1.90 à $1.95 ; Roller, $1.70 à $1.80 ; Extra, $1.60 à $1.65 ; Superfine, $1.45 à $1.50 ; Bonne Commune, $1.25 à $1.30.

Grains : Avoine (par 34 lbs) Ontario, 35 à 37c ; orge, par 48 lbs, 65 à 70c ; orge à drêche, 70 à 80c ; blé-d'inde, 55 à 56c ; sarrasin, 60 à 70c.

Lard : Short Cut, par 200 lbs, $18.00 à $18.50 ; *Clear Back*, $19.50 à $20.50 ; saindoux canadien, $2.05 à $2.25 ; composé le seau, $1.70 à $1.75 ; jambon, 10½ à 13c ; bacon, 9 à 10c ; porc abattu, $6.00 à $7.50.

Poisson : Hareng No 1, $5.50 à $6.00 ; morue No 1, $4.25 à $4.50 ; No 2, $3.70 ; morue sèche, $5.00 le quintal ; saumon, $15.00 à $16.00 ; anguille, 4½c la livre.

∴

Il n'est pas possible de clore cette chronique sans parler de la grande question du jour : la continuation de la fermeture de vingt-une fabriques de chaussures. La misère se fait de plus en plus grande, de manière à effrayer les autorités. Les nécessités de la vie manquent aujourd'hui dans un grand nombre de familles, et la charité publique est mise à contribution pour diminuer les souffrances des pauvres. Jamais nous n'avons eu autant de mendiants dans nos rues, sans compter les privations endurées par des personnes trop fières pour tendre la main. Il y a là un état de choses qui ne peut plus se continuer. D'un autre côté, des efforts sont faits pour mettre fin au malentendu, et tout indique une solution prochaine et pacifique des difficultés.

Toute la question est maintenant soumise à l'arbitrage d'un haut personnage ecclésiastique, avec l'entente que les parties intéressés se soumettront à sa décision sans appel. Il est regrettable, que pour des fins particulières, certains journaux et certaines gens aient cru devoir aigrir le débat au lieu de l'apaiser. On a perdu un mois en discussions stériles en accusations mutuelles, en soupçons injurieux des intentions des uns et des autres. Aujourd'hui, le calme se rétablit, tout le monde étant désireux de contribuer à un dénouement honorable. C'est une leçon qui ne devrait pas être perdue pour l'avenir.

∴

Après renseignements pris à bonne source, nous sommes en mesure d'annoncer que le revenu du pilotage pour le hâvre de Québec et au-dessous va donner une moyenne remarquable malgré la diminution du nombre de vaisseaux dans la flotte du Saint-Laurent, par suite de la guerre. Les pilotes, qui ont fait des années de 500 et 600 dollars, mais qui, l'année dernière ont vu leur salaire s'élever jusqu'à au-delà de 900 dollars, recevront cette année à peu près 750 dollars. Un bon nombre d'entre eux auront en plus l'indemnité payée par les diverses compagnies propriétaires de steamers. Voilà un résultat plus que satisfaisant, étant données les perspectives du printemps dernier.

L. D.

NOTES SPECIALES

St Lawrence Sugar Refining Co.

Cette compagnie est bien connue pour la qualité et la pureté des sucres sortant de sa raffinerie ; elle annonce dans ce numéro les qualités suivantes ; Jaunes Efflorescents (Bloomy Yellows), Bright Coffee ; Phœnix, qualité au-dessous du granulé et les granulés Extra Standard que le commerce apprécie de longue date. Ces marques représentent, toutes et chacunes, d'excellentes valeurs que le public, bon juge, sait reconnaître.

Cie de Ferronnerie Letang, Limitée

Nous attirons l'attention de nos lecteurs d'une façon toute spéciale sur l'annonce de de la Cie de Ferronnerie Letang (Limitée). Ils trouveront dans les magasins de la compagnie, 287 et 289 rue St-Paul, à Montréal, un assortiment des plus remarquables de haches et de patins de toutes les descriptions et à cela à des prix excessivement avantageux.

Une bonne nomination

M. J. W. Garrett, un des plus habiles agents d'assurances-vie de Toronto, a été nommé assistant-surintendant des agences de la National Life Assurance Co of Canada. M. Garrett est bien connu dans toutes les parties de la Province d'Ontario ; c'est un gentleman de talent, actif et dont la compétence à remplir le poste qui lui a été assigné est indiscutable.

Up-to-date !

Par suite de l'encombrement des commandes, il y a du retard dans la livraison des produits de la Sultana Mfg Co. La direction s'est vue dans l'obligation d'augmenter son personnel et dorénavant les livraisons auront lieu beaucoup plus rapidement. La Sultana Mfg Co vient d'introduire une innovation qui ne pourra manquer de plaire à sa nombreuse clientèle, elle vient d'augmenter la capacité de ses boites mises en vente à cinq cents.

Fromage Impérial

Le jury d'examen de l'Exposition de 1900 à Paris a confirmé une fois de plus la supériorité du Fromage Impérial de MacLaren qui avait déjà obtenu à l'Exposition de Chicago les plus hautes récompenses. La supériorité de l'Imperial Cheese est consacrée aujourd'hui en France et dans le monde entier. Ses qualités exceptionnelles lui ont valu, en effet le Grand Prix et la Médaille d'Or de l'Exposition de 1900.

Les Grandes Marques

Il faut qu'un produit se recommande par des qualités intrinsèques indiscutables et une notoriété du meilleur aloi pour que la maison Hudon, Hébert & Cie en accepte la représentation et lui accorde, dans toute l'étendue de ce vaste Dominion, de l'Atlantique au Pacifique, la consécration du succès et le précieux concours d'une vaillante phalange de représentants devant qui s'ouvrent toutes les portes.

La maison Hudon, Hébert & Cie, sous l'impulsion active et incessante de sa direction essentiellement progressive, fait le succès de tous les produits auxquels elle s'intéresse. C'est ainsi que, en un temps excessivement court s'est affirmé le grand succès du *Byrrh*, du *Roderick Dhu*, du *Cognac Boutelleau*, du Whisky Canadien *de Corby* et d'une foule de spécialités de choix, comme les conserves alimentaires de Talbot Frères et quantité d'autres qui figurent avec honneur sur toutes les tables, parce que les premières maisons d'épiceries les achètent et les vendent de confiance.

Marinades

Les consommateurs estiment beaucoup les (pickles) marinades FLETTS offertes par Laporte, Martin & Cie, et qui sont préparées à Londres, Angleterre, et non des marques domestiques. Ces marinades sont supérieures et garanties sous tous les rapports, quoique leur prix soient excessivement bas.

Cigares

Le moment est bien choisi pour recommander au commerce une marque de cigares qui jouit de l'estime particulière des consommateurs et qui sera partout bien accueillie à titre de cadeau de Noel ou du jour de l'an. Le Cigare IRVING manufacturé par MM. J. Hirsch Sons & Co, 505 rue St Paul, Montréal est le cigare du jour ! Que nos lecteurs veuillent bien se le rappeler en passant leurs commandes dans cette ligne spéciale.

Pour polir les métaux

Le Sultana " metal polish," est la seule pâte jaune en usage actuellement au Canada ; sa popularité est devenue telle, qu'elle a conquis la moitié du marché ; résultat dû à ses nombreuses qualités. Son efficacité est moitié plus grande que celle des produits similaires, elle nettoie le cuivre non seulement d'une façon plus rapide, mais lui donne un lustre plus brillant et plus durable. De plus, cette pâte ne contient aucun acide.

Soda de Dwight

Dans le commerce de l'épicerie, la tendance générale est à la simplification. On cherche à économiser le temps et la main-d'œuvre. De là l'introduction de plus en plus générale des articles d'épiceries en paquets. La marchandise y gagne en qualité, elle est plus présentable, plus appétissante, se trouve toute pesée, évite les pertes résultant de manipulations, plait d'avantage au consommateur et, en fin de compte, fait l'affaire du marchand : ce sont là quelques-uns des points qui recommandent le Soda de Dwight, marque de la vache, au commerce de l'épicerie.

Peintures, Vernis

Les peintures et vernis de la Canada Paint Co Ltd, sont fabriqués à l'usine même qui reçoit les matières premières telles qu'elles arrivent de la mine et des pays de production et leur fait subir, sous la direction de chimistes expérimentés, les diverses et multiples transformations requises. C'est dire que cette manufacture est à même de répondre de la qualité des produits qu'elle livre au commerce. Aussi n'y a-t-il rien d'étonnant à ce que la production augmente continuellement et que les commandes affluent à la Canada Paint Co dont l'ambition est de donner pleine satisfaction à ses clients.

Le prix du pétrole

Il est indiscutable que le prix du pétrole revient bien exorbitant au grand nombre des marchands épiciers, qui, ne se souciant pas de ce commerce, parce qu'il est si malpropre, laissent leur pétrole dans les barils tel qu'acheté ; tellement que si l'on ajoute les pertes d'huile qui se font par ce système, au prix d'achat du pétrole, celui-ci coûtera au marchand de quinze à vingt pour cent plus cher que son prix d'achat.

Nous conseillons donc aux marchands d'étudier le système " Bowser " annoncé autre part, pour l'emmagasinage du pétrole dans des réservoirs fermés dans leur cave avec pompe à trois mesures automatiques, etc., à l'étage du magasin.

LEDUC & DAOUST

MARCHANDS DE GRAINS et de PRODUITS
EN GROS ET A COMMISSION

Spécialité : Beurre, Fromage, Œufs et Patates.

AVANCES LIBERALES FAITES SUR CONSIGNATIONS.
CORRESPONDANCE SOLLICITEE.....

1217 ET 1219, RUE SAINT-JACQUES, MONTREAL

POISSONS.. Hareng du Labrador. Hareng du Cap Breton. Morue No 1 et No 2. Morue Sèche. Saumon, Truite, Flétant, Sardines, Etc., Etc. Huile de Morue et de Loup Marin.

AUSSI : FARINE, LARD, SAINDOUX, BEURRE, FROMAGE, Etc. Etc.

J. B. RENAUD & CIE

126-140 Rue Saint-Paul, - - - QUEBEC.

VINAIGRES PURS Nous recommandons tout spécialement aux **Epiciers et Marchands Généraux** notre marque **TIGRE.**
Prix défiant toute compétition.

LA CIE CANADIENNE DE VINAIGRE, 35A, RUE ST-ANTOINE, MONTREAL.

Manufacture sous la surveillance du Revenu de l'Intérieur. Ecrivez pour liste de prix et échantillons.

NAZAIRE TURCOTTE & CIE

- IMPORTATEURS -

Thés, Liqueurs et Epiceries

- - QUEBEC - -

Le COGNAC PH. RICHARD

Fine Champagne—V.S.O.P.—V.S.O.—V.O.—est

LE MEILLEUR. LE PLUS PUR

d'après l'opinion de tous les consommateurs, aussi, la demande en est-elle considérable.

LANGLOIS & PARADIS, Québec.

Seuls Agents pour le District de Québec et l'Est.

ST-ARNAUD & CLEMENT, 4 rue Foundling MONTREAL

BEURRE, FROMAGE, ŒUFS ET PROVISIONS

. . . Achetés au plus Haut Prix . . .

FOURNITURES FROMAGERIES ET BEURRERIES.

Les MOUTARDES PURES DE DUNN

donnent une satisfaction sans melange.
La raison en est — qu'elles donnent du profit aux marchands et de la satisfaction aux consommateurs.

DUNN'S MUSTARD WORKS, HAMILTON, ONT.

COLD STORAGE

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

COIN DES RUES
des Sœurs Grises
et William,

Conservation d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées.

Ventilation parfaite, air sec, température appropriée à la nature des produits à conserver.

O. M. GOULD,
GÉRANT.

E. DOUVILLE, Plombier
137B rue St-Urbain, Montréal.

HORMISDAS CONTANT, Entrepreneur Plâtrier, 290 rue Beaudry. Phone Bell E. 1177.

L. GIRARD & CIE, Plombiers, Couvreurs, Ferblantiers. Spécialité : Corniche en tôle galvanisée. 695 rue St-Denis. Tel. Marchands 1910. Tel. Bell, Est 1017.

O. M. LAVOIE,

Peintre-Décorateur,
Peintre d'Enseignes
et de Maisons. -:- -:-
Tapissier et Blanchisseur,
No 482 rue St-Hubert,
Telephone East 1412. Montréal.

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

Tel. Bell Main 3951 Tel. Marchands 1381

T. PREFONTAINE & CIE

LIMITÉ

Bois de Sciage et de Charpente

GROS ET DETAIL

Bureau : coin des rues NAPOLEON ET TRACY

STE-CUNEGONDE

Clos à bois, le long du Canal Lachine, des deux côtés. Téléphone Bell 8141, Montréal.

Spécialité : Bois préparés de toutes façons, assortis par longueurs et largeurs en grande quantité.

L. N. DENIS

Tapissier-Decorateur
Blanchissage,
Peinture a façon.

Stock considérable de Papiers Peints, Ferronneries. Prix défiant toute concurrence.

Tel. Bell East 1774
Tel. Marchands 166

313 rue St-Laurent,
MONTREAL.

Sel de Table

Le sel Windsor est le sel de de table par excellence, le favori des ménagères ; il est très blanc, très fin et ne prend pas en morceaux comme les sels ordinaires. Le commerce a toujours obtenu satisfaction, tant sous le rapport de la qualité que des prix en traitant avec MM. Werret, Stewart & Co, représentants à Montréal.

Ameublements de bureaux

Les hommes d'affaires trouveront chez N. G. Valiquette, rue Ste Catherine un assortiment remarquable de meubles de bureau en tous genres, casiers, fauteuils, etc. Il va sans dire, que dans la ligne des ameublements de maison, il y a beaucoup de choix dans ces vastes magasins: les prix sont de nature à redcontrer les vues des hommes d'affaires.

Marinades

Introduites depuis peu sur le msrché, les marinades de la marque " Bow Park " ont su, cependant grâce à leurs mérites, se faire une clientêle respectable dans les épiceries placées au premier rang.

Avec le capital considérable dont disposent les manufacturiers de cette marque de choix, rien n'a été négligé pour pourvoir les différents départements de la manufacture de la machinerie la plus perfectionnée, dont le fonctionnement est confié à des ouvriers habiles, dirigés par des experts Les marinades " Bow Park " figureront avec avantage sur les meilleures tables.

Charbon

Au moment où la crise du charbon était à son apogée,où la Corporation aux abois réclamait du charbon à tous les échos, un homme a répondu à son appel, offrant tout le charbon nécessaire aux différents services de la ville, quelque fut l'importance de la demande. Ce commerçant, vous le connaissez tous, c'est M. J. O. Labreque de la rue Wolfe. La maison J. O. Labrecque & Cie occupe dans le commerce du charbon une situation prépondérante. et la crise ne l'a pas prise à l'improviste; M. Labrecque, jour par jour, se tenant au courant de toutes les fluctuations du marché et de ses tendances. C'est le fait de tout commerçant digne de ce nom, de se tenir au courant de tout ce qui intéresse sa ligne et de profiter des circonstances.

Retard dans la livraison des commandes

MM. Laporte, Martin & Cie nous prient de demander à leurs clients, en leur nom, de vouloir bien excuser le retard apporté dans la livraison de leurs commandes.

Ces délais ne sont que temporaires et sont occasionnés par l'affluence de commandes provoquées par la fermeture de la navigation et, par le grand retard dans les arrivages des importations d'automne.

Comme nos marchands doivent le savoir, le nombre de steamers entrés dans le port de Montréal est de 73 de moins que l'an dernier et cependant le tonnage total excède de beaucoup celui de l'an dernier, ce qui veut dire encombrement sur les quais, difficulté à obtenir livraison des marchandises, et, conséquemment, retard pour les fournisseurs de de gros, au détriment de la clientêle.

Toutes ces causes sont aujourd'hui disparues et maintenant MM. Laporte, Martin & Cie sont en mesure de remplir les ordres promptement. Nos amis lecteurs voudront bien en prendre avis.

Lacryma Christi

La maison L. Chaput, Fils & Cie, vient de recevoir une consignation de vins d'Italie, 50 caisses, vin rouge et blanc, bouteilles, Qrts et Pts. Les nombreux voyageurs qui sont allés au Vésuve ont sans doute dégusté ces vins délicieux dits Lacrima Cristi del Vesuvio.

MM. L. Chaput, Fils & Cie ont aussi en magasin 200 caisses assorties de pêches, framboises noires et poires, citrouille, tomates en canistres d'un gallon, ½ doz. à la caisse ; ces marchandises sont de choix et de la récolte 1900. Commandez-en une caisse au voyageur de la maison qui offre un assortiment complet de conserves alimentaires comprenant les meilleures marques connues. Nos lecteurs ont tout profit à demander les prix de la maison L. Chaput, Fils & Cie.

Poêles

MM. Letourneux fils & Cie, 265 rue St-Paul, ont dans leurs magasins un assortiment choisi de poêles tortues provenant des meilleures manufactures ainsi qu'un choix considérable de hâches, godandarts, de moulins à laver carrés et ronds. Leurs marchandises de tablettes sont constamment renouvelées et MM. les marchands de la campagne y trouveront les dernières nouveautés.

Peintures

La maison McArthur, Corneille & Co. est une des plus anciennes et des plus connues de Montréal. Elle s'est toujours maintenue au premier rang dans le commerce de la peinture. Depuis longtemps, MM. McArthur, Corneille & Co. font une spécialité des articles pour teinturiers et des produits chimiques, leurs extraits pour tanneurs sont insurpassables et absolument garantis. La maison a de plus un grand assortiment de colles fortes.

Fers, ferronneries et métaux

Nous annonçons, d'autre part, l'agrandissement des magasins de la maison L. H. Hébert les importateurs et marchands de ferronnerie et de quincaillerie en gros bien connus de la rue St Paul, Montréal. Cet agrandissement est significatif et constitue le plus bel éloge de la direction et de l'administration de cette ancienne maison dont il fait toujours plaisir de voir le fondateur présider avec une courtoisie empressée aux différents services administratifs, tâche laborieuse évidemment, mais qui se trouve heureusement allégée grâce au concours de M. Alf. Jeannotte qui est bien l'astivité et l'amabilité personnifiées. Sous l'impulsion de ces hommes d'affaires, secondés par un personnel dévoué, il n'y a rien d'étonnant à ce que l'on agrandisse sans cesse les magasins et que l'on ajoute aux entrepôts existants des entrepôts nouveaux.

Les Viandes de Clark

La vogue obtenue dans ces dernières années par les produits alimentaires en conserve de Clark n'est pas due à un engouement passager du public comme il s'en produit parfois pour certains produits qui, du jour au lendemain retombent dans l'oubli.

Les conserves de Clark ont conquis définitivement le public par leur qualité toujours uniformément de premier choix, leur saveur appétissante, et leur mise en boites des plus soignée.

Tous ces produits, dont la variété est énorme, sont bien présentés, sous des étiquettes qui attirent le regard et font appel à la gourmandise de chacun.

A voir, du reste, les expéditions considérables de produits de cette maison, on ne peut se méprendre sur l'énorme consommation qui s'en fait dans tout le Canada, sans compter les quantités qui s'en exportent à l'étranger.

Vins de fruits

Ne manquez pas de vous approvisionner en vins de fruits pour les fêtes. La maison Laporte, Martin & Cie, en offre de qualité absolument recommandable et que les connaisseurs apprécieront.

Tabacs, Biscuits, Bonbons

M. Jos. Côté, de Québec, le populaire marchand de tabacs, de biscuits et de bonbonss part cette semaine pour visiter les marchand, de la ligne du Grand-Nord. Il passera successivement par St-Raymond, Grand'Mère, St-Thècle, St-Tite, St-Sévérin, St-Stanislas, St-Prosper, Ste-Anne de la Pérade. M. A. Pelletier, son voyageur, parcourra les districts de Dorchester et de Beauce d'ici au 15 décembre. M. A. Voyer se rendra à Dalhousie d'ici à une quinzaine de jours, et en remontant, ira jusqu'à Matane. Nous conseillons aux marchands de ne pas donner leurs commandes, en ce qui concerne cette branche de commerce, avant d'avoir vu les prix et les échantillons de cette maison qui est certainement en mesure de donner entière satisfaction.

Thés, Cafés, Epices

Nous assistons, depuis bientôt un an, à l'évolution rapide d'une maison de spécialités dans le commerce des épiceries, dont, depuis le début, de semaine en semaine, le développement a été marqué par d'incessants progrès, par une expansion remarquable à tous les points de vue: nous voulons parler de la maison fondée par M. E. D. Marceau pour le commerce des thés, des cafés et des épices. Avec une persévérante régularité, chaque semaine, M. Marceau a, par l'intermédiaire du *Prix Courant*, familiarisé le commerce avec ses spécialités, et nous sommes heureux de voir, moins d'un an après ses débuts, le remarquable courant d'affaires qu'il a su amener à sa maison, grâce à sa connaissance approfondie de ces lignes spéciales, à un service d'informations contrôlées avec les marchés primaires, et à son entente des achats. Après avoir triomphé des difficultés du début, M. Marceau marche de l'avant, confiant dans sa bonne étoile, qui le conduira indubitablement dans le chemin du succès. Et nous y applaudissons très cordialement.

S. H. Ewing & Sons

Nous appelons d'une façon toute spéciale l'attention de nos lecteurs sur l'annonce de MM. S. H. Ewing & Sons.

M. S. H. Ewing est depuis 50 ans dans le commerce du café et des épices ; on peut dire de lui qu'il est le doyen respecté de ce commerce à Montréal.

Tout dernièrement, MM. S. H. Ewing & Sons ont entrepris l'industrie des bouchons de liège. Dans ce but, ils ont fait construire une bâtisse spéciale munie de la machinerie la plus moderne.

Grâce à la qualité du liège employé et à une main-d'œuvre expérimentée, il sont arrivés d'emblée à prendre le premier rang dans cette industrie.

MM. S. H. Ewing & Sons invitent cordialement nos lecteurs à leur rendre visite, visite qui ne peut manquer d'être pour eux instructive et intéressante.

MM. S. H. Ewing ont des voyageurs qui parcourent tout le Canada depuis Halifax jusqu'à Victoria et ils sont également représentés par des agents dans toutes les villes principales.

MM. S. H. Ewing & Sons s'empresseront d'envoyer des échantillons et leurs prix à ceux qui leur en feront la demande.

POUR LA TABLE — POUR LES CONSERVES DE VIANDES

LE SEL WINDSOR

N'A PAS SON EGAL

POUR LE BEURRE — Tous les épiciers le vendent. — POUR LE FROMAGE

LAKE OF THE WOODS MILLING CO., Ltd.

Les moulins à farines les plus parfaits en Canada. Capacité : 2,500 barils par jour.

Moulins à KEEWATIN et PORTAGE LA PRAIRIE, Manitoba.

Des élévateurs à toutes les localités importantes à blé dans le Nord-Ouest. Toutes sortes de farines de blé dur, en barils et en sacs. Les prix et les autres informations sont fournis sur demande.

Bureau : Edifice du Board of Trade, MONTREAL.

SEL.....

NOUS EN TENONS DES STOCKS COMPLETS.

Pour tous les usages.

VERRET, STEWART & CO., MONTREAL.

JOS. COTÉ

IMPORTATEUR ET MARCHAND DE

Tabac, Pipes, Cigares, Biscuits et Confiseries

EN GROS. — QUEBEC.

Le seul brillant à poêle (Stove Polish) à la hauteur du progrès au Canada, c'est le

TIGER STOVE POLISH

Le plus avantageux pour l'acheteur, et le meilleur. Il ne sèche pas et donne au poêle un beau lustre, qui reste. Vendu en deux grandeurs, boîtes de cinq et de dix cents.

650, rue Sherbrooke, Montréal.

F. F. DALLEY CO., Limited, HAMILTON, Canada.

McArthur, Corneille & Cie

Importateurs et Fabricants de

Peintures, Huiles, Vernis, Vitres, Produits Chimiques et Matières colorantes de tous genres.

Spécialités de Colles-fortes et d'Huiles à Machinerie.

DEMANDEZ NOS PRIX

310, 312, 314, 316 RUE ST-PAUL

MONTREAL.

COURSE POUR LES TAPIS...

Tel est le mot qui exprime le mieux l'activité qui prévaut en ce moment dans les Tapis, Rideaux et Couvertures de plancher à chacun de nos Trois Grands Magasins de Tapis.

THOMAS LIGGET,

1884 rue Notre-Dame, Montréal.
2446 rue Ste-Catherine, Montréal.
175 à 179 rue Sparks, Ottawa.

COMPTABLES.

F. X. BILODEAU. — A. O. CHALIFOUR.

BILODEAU & CHALIFOUR,

Comptables, Auditeurs et Commissaires, Liquidateurs de faillites.

No 15 rue Saint-Jacques,

Téléphone Bell Main 3232. — Montréal.

WM. RENAUD,

Comptable, Auditeur et Commissaire. Spécialité : Règlement des affaires de Faillites.

No 15 rue St-Jacques,

Téléphone Main 2274. — Montréal.

ST-AMOUR & TURGEON,

Commissaires Comptables Liquidateurs et administrateurs de successions, etc.

Chambres 512 à 514, Edifice New York Life, 11, Place d'Armes.

Tel. Bell Main 3285. — Montréal.

ALEX. DESMARTEAU,

Successeur de Charles Desmarteau,

COMPTABLE, AUDITEUR, LIQUIDATEUR DE FAILLITES.

Commissaire pour Québec et Ontario.

Burecux, 1598 et 1608 rue Notre-Dame, Montréal.

GAGNON & CARON,

Curateurs, Experts Comptables. Bâtisse des Chars Urbains,

Tel. Bell Main 815. — B. P. 911 — Montréal.

Arthur Gagnon, Gérant de la Succession Hon. Jean Louis Beaudry.

L. A. Caron, Auditeur de la ville de Maisonneuve et de la Chambre de Commerce du district de Montréal.

GEO. GONTHIER

Expert Comptable et Auditeur

EXPERT REPRESENTANT

The Account, Audit & Assurance Co'y, Limited,, New York.

Spécialité : Audition de livres et organisation de comptabilité d'après méthode appelée "Balance Sheet System of Accounts."

11 et 17, Côte de la Place d'Armes

Tel, Bell Main 1480. — MONTREAL.

EMILE JOSEPH, L.L.B.

AVOCAT

NEW YORK LIFE BLDG., MONTREAL

Chambre 701. — Tel. Bell Main 1787

V. LACOMBE, Architecte
897 rue Ste-Catherine.

L. R. MONTBRIAND,

Architecte et Mesureur,

No 230 rue St-André

Montréal.

Tel. Bell: Main 3391. — 1er Etage, Chambre 3

M. VICTOR ROY

ARCHITECTE ET EVALUATEUR — MEMBRE A.A.

146, rue St-Jacques. Montréal.

J. EMILE VANIER,

Ingénieur Civil et Architecte. Ancien élève de l'Ecole Polytechnique. Constructions Civiles et Religieuses, Aqueducs, Egouts, Pavavages. -:- 20 années de pratique.

107 rue St-Jacques, Montréal.

Une vieille amie.

Au nombre des marchandises offertes dans nos colonnes d'annonces, un des articles—types, de vente courante, qui a subi victorieusement l'épreuve du temps, et a su conserver la confiance des consommateurs—c'est la *Poudre à Pâte* " COOK'S FRIEND."

Elle est depuis plus d'un tiers de siècle devant le public et sa popularité ne fait que s'accentuer.

C'est le genre de marchandises qui aident à créer et à maintenir un magasin et qui devrait faire partie de tout stock d'épicerie.

Elle ne contient pas d'alun, par conséquent aucun marchand n'a à redouter l'intervention proposée du gouvernement qui recherche les personnes vendant des poudres à l'alun pour les condamner à l'amende, etc.

L'Oxol

Les produits de l'Oxol Fluid Beef Company ont déjà, sans le moindre doute, acquis une position et une réputation qui les classent dans un rang égal sinon supérieur aux produits similaires fabriqués à l'heure actuelle.

La demande pour les extraits manufacturés par cette Compagnie qui ne compte qu'une année d'existence a été telle qu'elle prouve indiscutablement leur supériorité quant à la finesse de leur arôme, à leurs qualités nutritives, à leur facile et prompte assimilation et à leur pureté absolue. Ces préparations sont faites exclusivement avec la viande maigre du bœuf; ells sont absolument exemptes de tout préservatif et de toutes matières étrangères; comme elles ne contiennent aucune substance grasse, elles sont facilement assimilées par l'estomac le plus délicat et ont même été données à des enfants de 4 mois que l'on élevait au biberon. Cette nourriture leur a parfaitement convenu et les a fortifiés, alors que des préparations patentées n'avaient eu aucun succès. Nous citerons un fait tout à fait en faveur de la Oxol Fluid Beef Co. C'est que la manufacture est ouverte à l'inspection non seulement des médecins, mais encore du public en général et cela sans notification préalable.

M. F. C. Silcock, le directeur s'empressera de faire visiter la fabrique à ceux qui lui en feront la demande et leur expliquera les procédés de fabrication et la transformation de la viande de bœuf en " bœuf fluide." Ajoutons que M. F. C. Silcock est reconnu au Canada comme étant le praticien le plus expert dans cette ligne spéciale. Il y a vingt ans, il travaillait avec feu M. J. L. Johnston, lórsque ce dernier découvrit le produit auquel il a donné son nom: Johnston Fluid Beef. Les bureaux et la manufacture de l'Oxol Fluid Beef Co., sont situés 38 rue St Pierre à Montréal, et, ainsi que nous l'avons dit plus haut, la direction sollicite respectueusement la visite de MM. les membres du corps médical et du public en général.

Cie de Ferronnerie du Canada Ltée

Etablie depuis le mois d'avril 1899, 10 rue de Bresoles, la Cie de Ferronnerie du Canada Limitée, a, dans un court espace de temps, pris une placé importante dans le commerce des ferronneries.

C'est une compagnie essentiellement Canadienne-Française et nos compatriotes n'ont pas hésité à l'encourager. La preuve est que par suite de l'accroissement énorme de son chiffre d'affaires, la compagnie va fortement augmenter son capital-actions, d'ici peu.

L'établissement de la rue de Bresoles comporte tout ce qui fait l'objet du commerce de la quincaillerie et de la ferronnerie légère; on y trouve les dernières nouveautés provenant des fabriques Américaines, Anglaises et Allemandes. Quant aux marchandises lourdes telles que le fer, l'acier en barre, le ciment, etc., la compagnie en a également un stock complet dans son entrepôt situé 45 rue des Communes.

Nous ne saurions trop engager Messieurs les Marchands des villes et des campagnes à visiter les magasins de la rue de Bresoles; qu'ils soient acheteurs ou non, ils peuvent être assurés du meilleur accueil.

Le grand succès de la nouvelle compagnie tient aux raisons suivantes: Toutes les marchandises sont de qualité hors ligne et vendues à petit bénéfice; les marchandises sont expédiées sant retard. Le système d'expédition de la Cie de Ferronnerie du Canada étant le plus rapproché qu'il soit possible de la perfection. Son assortiment est immense et ses prix sont les plus bas.

La meilleure preuve en est dans les nombreux contrats obtenus par elle. Nous nous bornerons à citer les derniers 63 chars de ferronnerie de toute nature livrés aux quais de Maisonneuve et tout le ciment, les boulons et les fers en barre pour les constructions de la compagnie de " Shawenegan Falls."

Ces beaux résultats sont dûs à son personnel choisi de 40 employés que dirigent avec succès MM. A. M. St. Arnaud, gérant; et Eugène Panneton, secrétaire de la compagnie, deux jeunes à qui la carrière commerciale réserve le plus bel avenir.

Edwardsburg Starch Co (Limitée)

Cette entreprise a été fondée il y a 42 ans par feu W. T. Benson, qui arriva au Canada en 1856 et qui, la même année, construisit la première fabrique d'amidon dans la Puissance du Canada. M. Benson mit tout son capital dans cette entreprise qui, dès le début, manqua de succès par suite de la concurrence américaine et ensuite parce que l'introduction de nouvelles marques est toujours difficile. Cependant comme c'était la première et l'unique fabrique de ce genre au Canada et grâce à une surveillance attentive et intelligente de la part du fondateur, les affaires de cette industrie prirent de l'extension et les marques bien connues fabriquées à Edwardsburg devinrent le Standard du Dominion. Pour un certain nombre d'années la maison marcha sous le nom de W. T. Benson & Co, mais par suite de sa mauvaise santé, M. Benson fit de l'entreprise, en 1866, une compagnie sociale sous le nom d'Edwardsburg Starch Co. M. Benson garda la position de directeur-gérant et feu M. Walter Shanly fut élu président. Dans ce premier conseil de direction, on trouve des personnalités aussi connues que MM. Peter Redpath, George A. Drummond, William Workman, John McLennan et George Moffatt.

Les affaires de la compagnie grandissaient et prospéraient graduellement quand en 1875 la fabrique fut complètement détruite par un incendie entraînant à la fois une forte perte financière et une perte dans les affaires. Dès l'année suivante, une fabrique nouvelle remplaça l'ancienne et la compagnie entra dans une ère florissante. Quelques années après, la compagnie entreprit la fabrication de la glucose et du sucre de raisin, mais la concurrence américaine et le peu d'importance de cette branche nouvelle fit que cette manufacture fut abandonnée peu de temps après la mort de M. Benson en 1885.

En 1895 il y eut un changement dans le personnel de la Compagnie: le fils de M. Benson fut nommé président et le fils de l'ancien gérant, J. D. Reid M. P., fut choisi comme directeur gérant. Le conseil de direction actuel est composé comme suit: G. F. Benson, J. D. Reid, Wm Strachan, C. R. Hosmer, R. Mackay, Augus, W. Hooper et Robt. Cunningham, et sous cette direction entreprenante des améliorations nombreuses et importantes ont été faites dans la fabrique aussi bien que dans les bureaux de la Compagnie.

La fabrication de la glucose fut reprise avec de bons résultats, si bien qu'en 1897 une fabrique de glucose entièrement nouvelle fût érigée et la fabrique d'amidon fut considérablement agrandie. Les améliorations les plus importantes apportées à la fabrique d'amidon furent faites l'hiver dernier et entraînèrent également une grande dépense pour le traitement des sous-produits. Toutes ces améliorations venaient d'être complétées quand au 1er avril de cette année un nouvel incendie détruisit entièrement la nouvelle fabrique de glucose et tous les édifices érigés pour le traitement des sous-produits; la fabrique d'amidon fût seule épargnée.

Les affaires de la compagnie subirent du fait de ce sinistre un retard considérable, mais le conseil d'administration prit des mesures énergiques et décida de reconstruire en plus grand et avec de nombreuses améliorations ce qui avait été détruit. Le reste du capital non souscrit fut appelé et un contrat accordé pour la construction d'une nouvelle fabrique de glucose et de sirops avec les derniers perfectionnements et une capacité triple de celle de la fabrique détruite par le feu. Les nouveaux édifices qui seront complétés dans quelques semaines sont en briques et en fer et, une fois l'installation terminée, la compagnie sera en mesure de livrer 5,000 minots par jour à la consommation.

Les agencements de la compagnie sont excellents. Leur pouvoir d'eau est hors de pair; il provient des rapides du Galop situés à Cardinal, Ont. Cet endroit était autrefois connu sous le nom d'Edwardsburg qui a donné son nom à la Compagnie. La fabrique étant située sur le St-Laurent, la réception du maïs et du charbon se fait directement de l'ouest par voie d'eau. Il existe en outre un embranchement de chemin de fer partant de la grande ligne du Grand-Tronc qui permet l'expédition directe des marchandises de la fabrique. Depuis deux ans, un système perfectionné de filtrage de l'eau a été installé à la manufacture, de sorte que chaque gallon d'eau usé dans la fabrication est préalablement filtrée.

Les anciennes marques " Standard " de la compagnie n'ont pas périclité. Le Benson Prepared Corn est toujours au premier rang parmi les amidons destinés à la cuisine, et l'Amidon Satin et Edwardsburg Silver Gloss valent certainement les meilleurs amidons usés dans les blanchisseries.

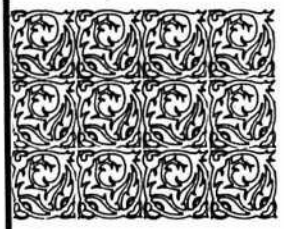
Durant ces deux dernières années la compagnie a ajouté à ses productions une spécialité qui a été très rapidement appréciée par le commerce du Dominion et qui rivalise facilement avec les meilleures marques connues. L'Empois " Enamel " de Benson a été préparé tout spécialement pour subvenir à la demande d'un empois pour usage domestique et dont on puisse se servir avec de l'eau froide ou tiède. Il y a en ce moment plusieurs empois à eau froide sur le marché, mais dans la plupart des cas on ne se sert que d'un amidon de qualité inférieure, tandis que l'Edwardsburg Starch Co emploie un amidon spécialement préparé pour cet usage.

En plus des différentes variétés d'amidon de maïs, la compagnie fabrique des amidons de riz, de blé et de pommes de terre et des sous-produits connus sous les noms de farine de Gluten, de Germ et Huile de maïs.

Dans l'industrie de la glucose, la manufacture des sirops de maïs a pris de l'importance et les sirops et les sucres de raisin forment une importante addition à la manufacture première de la glucose.

La nouvelle direction a certainement droit à des éloges pour sa superbe manufacture de Cardinal et l'on doit espérer qu'une ère de prospérité couronnera son entreprise et que les fonds qui y ont été placés donneront de beaux dividendes.

Tapisseries...



Staunton

Les marchands qui ont en magasin les lignes de tapisseries de STAUNTON pour 1901, ne doivent pas craindre la concurrence. Les dessins en sont artistiques, le coloris est parfait, et il y a assez de variété pour satisfaire la demande.

Bonne marchandise à prix raisonnable pour le client.

Bonne marchandise à profit raisonnable pour le marchand.

Bonne valeur se voit sur chaque échantillon depuis le plus dispendieux au meilleur marché.

Voyez nos voyageurs ou écrivez pour échantillons.

STAUNTONS LIMITED, Manufacturiers, TORONTO

Anciennement M. STAUNTON & Co.

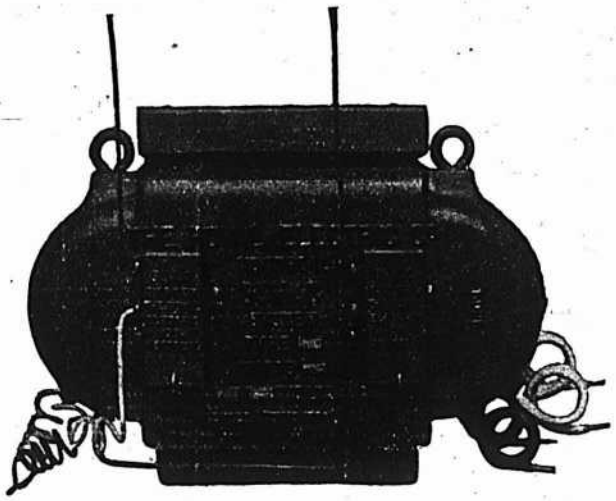
Transformateurs S.K.C.

Pour....

ECLAIRAGE

Efficacité

Sans Egale



Pour....

MOTEURS

Règlement

Parfait

Voltages primaires et secondaires à volonté.

Toujours en stock des Transformateurs pour éclairage d'une capacité de 10 à 300 lumières.

Toujours en stock des Transformateurs pour moteurs de 1 à 40 C. V.

The Royal Electric Co.

MONTREAL. HALIFAX. TORONTO VANCOUVER.

Nous manufacturons toutes sortes de Transformateurs pour hauts et bas voltages et pour toutes sortes de conditions.

Ecrivez-nous pour nous dire ce dont vous avez besoin.

NOS PRIX COURANTS, PARTIE I

Nos prix courants sont revisés chaque semaine. Ces prix nous sont fournis pour être publiés, par les meilleures maisons dans chaque ligne; ils sont pour les qualités et les quantités qui ont cours ordinaire dans les transactions entre le marchand de gros et le marchand de détail, aux termes et avec l'escompte ordinaire. Lorsqu'il y a un escompte spécial, il en en est fait mention. On peut généralement acheter à meilleur marché en prenant de fortes quantités et au comptant.

Articles divers.

Bleu Parisien	lb.	0 12	0 13
Bouchons communs	gr.	0 18	0 30
Briques à couteaux	doz.	0 25	0 30
Brûleurs pour lampes			
No. 1	doz.	0 00	0 75
No. 2	"	0 00	1 00
No. 3	"	0 00	0 70
Câble coton ¼ pouce	lb.	0 13	0 14
" Manilla	"	0 15¼	0 16¾
" Sisal	"	0 09	0 10½
" Jute	"	0 10	0 11½
Coton à attacher	"	0 15	0 21
Chandelles suif	lb.	0 00	0 09
" paraffine	"	0 12	0 12½
" London Sperm	"	0 11	0 11½
" Stéarine	"	0 13	0 14
Epingles à linge, bte. 5 gr.		0 00	0 70
		3 fils.	6 fils.
Ficelles 30 pieds		0 40	0 75
" 40 "		0 55	0 85
" 48 "		0 65	1 00
" 60 "		0 80	1 35
" 72 "		0 95	1 60
" 100 "		1 25	2 00
Lessis concentré, com		0 00	0 40
" pur	"	0 00	0 75
Mèches à lampes No. 1		0 11	0 13
" No. 2		0 14	0 16
" No. 3		0 09	0 11
Sapolio, bte ¼ et ½ gr. la gr.		0 00	11 30

Cafés.

Cafés rôtis. la livre.

Arabian Mocha	31
Imperial "	28
Jamaique	20
Java Siftings	26
Maracaibo	22
Old Gov. "	31
Old Gov. Java et Mocha	31
Pure Mocha	27 à 29
Rio	15 à 18
Standard Java	32
" " et Mocha	32
Santos	18
Blanke's Faust Blend	36

Conserves alimentair

Légumes.

Asperges 4 lbs	dz.	0 00	4 50
Baked Beans 3 lbs	"	0 90	1 00
Blé d'Inde, 2 lbs	"	0 85	0 95
Champignons	bte.	0 15	0 21
Citrouilles 3 lbs	dz.	0 00	0 85
Haricots verts	"	0 00	0 85
Olives, Pints	"	3 75	5 00
" ½ Pints	"	2 90	3 60
" en quart, gallon		0 00	1 60
Petits pois français	bte.	0 09	0 12
" fins	"	0 14	0 15
" extra fins	"	0 16	0 17
" surfins	"	0 18	0 20
Pois canadiens 2 lbs	dz.	0 80	1 10
Tomates	"	0 87½	0 90
Truffes	"	4 80	5 00

Fruits.

Ananas 2 et 2½ lbs	dz.	2 15	2 50
Bluets 2	"	0 75	0 85
Cerises 2	"	1 95	2 15
Fraises 2	"	1 70	1 85
" 3	"	2 10	2 15
Framboises 2	"	1 45	1 60
Pêches 2	"	1 60	1 85
" 3	"	2 40	2 85
Poires 2	"	0 00	1 65
" 3	"	1 95	2 10
Pommes gal.		0 00	2 15
" 3 lbs		0 00	0 90
Prunes vertes 2	"	0 00	1 45
" bleues 2	"	1 25	1 35

Poissons.

Anchois	dz.	3 25	0 00
Anchois à l'huile	"	3 25	4 50
Clams 1 lb		1 25	1 35
Harengs marinés	"	1 55	1 85
Harengs aux Tomates	"	1 50	1 60
Homards, boîte haute	"	3 12½	3 20
" plate	"	3 65	3 75
Huitres, 1 lb	dz.	0 00	1 30
" 2 "	"	0 00	2 40
Maquereau	"	1 00	1 05
Sardines Canadiennes, cse		4 00	4 50
Sardines ¼ françaises	bte.	0 09	0 25
" ½ "	"	0 17	0 35
Sardines Royan à la Vatel	"	0 00	0 15
Sardines Royan à la Bordelaise	bte.	0 00	0 15
Saumon rouge (Sockeye) boîte haute	dz.	0 00	1 60
" " plate	"	0 00	1 75
" " ordinaire haute	"	0 00	1 50
" rose (Cohoe)	dz.	0 00	1 12½
" du printemps	"	0 00	1 50
Smelts (Eperlans)	"	0 40	0 45

Viandes en conserves.

Corned Beef, bte 1 lb	dz.	1 60	2 00
" " 2 "	"	2 80	3 40
" " 6 "	"	9 75	11 40
" " 14 "	"	21 60	24 00
Lang. de porc, " 1 "	dz.	3 00	4 15
" " 2 "	"	6 00	8 00
" bœuf " 1½ lb	"	8 00	10 00
" " 2 "	"	9 25	11 30
" " 3 "	"	.....	14 10
English Brawn 1 lb	"	1 40	1 70
Bœuf (chipped dried)	"	2 95	3 00
Dinde, bte 1 lb	"	2 20	2 30
Pâtés de foie gras	"	3 00	8 00
Pieds de cochon, bte 1½ lb	"	2 30	2 40
Poulets, " 1 lb	"	2 20	2 30

Drogues et Produits Chimiques

Acide carbol.que	lb.	0 30	0 40
" citrique	"	0 50	0 55
" oxalique	"	0 08	0 10
" tartrique	"	0 33	0 35
Aloës du Cap	"	0 14	0 15
Alun	"	0 01½	0 03
Bicarbonate de Soude, bri.		2 00	2 25
Bichrom. de potasse	lb.	0 10	0 12
Bleu (carré)	"	0 10	0 16
Borax raffiné	"	0 05	0 07
Bromure de potasse	"	0 55	0 60
Camphre américain	"	0 80	0 90
" anglais	"	0 85	0 95
Cendres de soude	"	0 01½	0 02
Chlorure de chaux	"	0 02½	0 05
" de potasse	"	0 23	0 25
Couperose 100 lbs		0 80	1 00
Crème de tartre	lb.	0 22½	0 27½
Extrait de Campêche	"	0 10	0 11
" en paquets	"	0 12	0 14
Gelatine en feuilles	"	0 35	0 60
Glucose	"	0 03½	0 04
Glycérine	"	0 18	0 20
Gomme arabique	lb	0 40	1 25
Gomme épinette	"	0 00	0 25
Indigo Bengale	"	1 50	1 75
" Madras	"	0 60	0 80
Iodure de potasse	"	4 00	4 25
Opium	"	4 50	4 75
Phosphore	"	0 50	0 75
Pourpre de Paris	"	0 09	0 10
Résine (280 lbs)		2 75	5 00
Salpêtre	lb	0 05	0 07½
Sels d'Epsom 100 lbs.		1 50	3 00
Soda caustique 60°	lbs	0 00	2 50
" " 70°	"	0 00	2 75
" à laver	"	0 70	0 90
" à pâte bri.		2 00	2 50
Soufre poudre	lb.	0 02	0 03
" bâtons	"	0 02	0 03
" rock, sacs 100 lbs.		2 00	3 00
Strychnine	oz.	0 90	1 00
Sulfate de cuivre	lb.	0 06	0 07
Sulfate de morphine	"	1 90	2 00
" de quinine	oz.	0 40	0 45
Sumac tonne.		70 00	75 00
Vert de Paris	lb.	0 18½	0 20½

Epices pures.

Allspice, moulu	lb.	0 15	0 20
Cannelle moulue	"	0 15	0 20
" en nattes	"	0 13	0 15
Clous de girofle moulu	"	0 18	0 20
" ronds	"	0 12½	0 14
Gingembre moulu	"	0 15	0 25
" racines	"	0 10	0 25
Macis moulu	"	0 90	1 00
Mixed Spice moulu Tin 1 oz	"	0 00	0 45
Muscade blanchie	"	0 40	0 50
" non blanchie	"	0 50	0 60
Piment (clous ronds)	"	0 10	0 12
Poivre blanc, rond	"	0 23	0 26
" moulu	"	0 26	0 28
" noir, rond	"	0 15	0 17
" moulu	"	0 18	0 19
" de Cayenne	"	0 22	0 26
Whole Pickle Spice	lb.	0 15	0 20

Fruits Secs.

Abricot Calif.	lb.	0 12	0 13
Amandes ½ molles	"	0 12	0 13
" Tarragone	"	0 15	0 16
" Valence écalées	"	0 40	0 42
Amand. amères écalées	lb	0 00	0 45
" écalées Jordan	"	0 40	0 42¼
Dattes en boîtes	"	0 00	0 05
Figues sèches en boîtes	"	0 07½	0 21
" en sac	"	0 03	0 03
Nectarines Californie	"	0 11	0 12
Noisettes (Avelines)	lb.	0 12	0 12
Noix Marbot	"	0 10	0 11
" Couronne	"	0 08	0 09
" Grenoble	"	0 12	0 13
" " écalées	"	0 00	0 00
Noix du Brésil	"	0 12	0 13
Noix Pecanes poli	"	0 12½	0 13
Peanuts rôtis (arach)	"	0 06½	0 07½
Pêches Californie	"	0 10	0 11
Poires "	"	0 13½	0 15
Pommes séchées	"	0 00	0 00
Pommes évaporées	"	0 05½	0 06
Pruneaux Bordeaux	"	0 04	0 08
" Bosnie	"	0 00	0 05½
" Californie	"	0 05½	0 11
Raisins Calif. 2 cour	"	0 00	0 00
" " 3 "	"	0 00	0 00
" " 4 "	"	0 00	0 00
Corinthe Provincials	"	0 11	0 12
" Filiatras	"	0 12	0 13
" Patras	"	0 00	0 00
" Vostizzas	"	0 14	0 15
Malag. London Layers bte.		0 00	1 75
" Connoisseur Cluster	"	0 00	2 25
" Buckingham Cluster	"	0 00	3 40
Malaga Russian Clusterbte.		0 00	4 50
Sultana	lb.	0 10	0 12
Valence fine off Stalk	"	0 00	0 08
" Selected	"	0 08	0 08½
" layers	"	0 09	0 09

Fruits verts.

Ananas, pièce		0 00	0 00
Attocas	quart.	6 00	8 00
Bananes	régime	1 00	2 00
Pommes	baril.	1 50	3 00
Raisins Malaga		5 00	6 00
" ½ "		0 00	0 00
Oranges Valence (420)	cse	0 00	0 00
" " (714)		0 00	0 00
" Navels		0 00	0 00
" Seedlings		0 00	7 00
" Sanguines, ½ cse		0 00	0 00
" Sorrente, caisse		0 00	0 00
" Messine	"	0 00	0 00
" " ½ "		0 00	0 00
" du Mexique		2 75	4 00
" Jamaique, baril		0 00	5 50
Citrons Messine	caisse.	2 25	3 00
" Malaga, bte 35 dz		0 00	0 00
" " caisse 59 dz.		0 00	0 00
Oignons rouges	baril.	1 75	2 00
" jaunes		1 75	2 00
" d'Egypte, 165 lbs		0 00	2 25
Oignons d'Espagne, boîte.		0 80	0 90
Noix de coco, par 100		3 25	0 00

Grains et Farines.

GRAINS

Blé roux d'hiver Can. No 2		0 00	0 00
Blé blanc d'hiver Can. No 2		0 00	0 00
Blé du Manitoba No 1 dur		0 90	0 92½
" " No 2 "		0 87½	0 90
Blé du Nord No 1		0 00	0 85
Avoine blanche No 2		0 00	0 31
Orge No 1, 48 lbs.		0 50	0 53
" à moulée	"	0 42	0 43
Pois No 2 ordinaire, 60 lbs		0 67	0 67½
Sarrasin, 48 "		0 51	0 51½
Seigle, 56 "		0 57	0 58

FARINES.

Patente d'hiver		3 55	3 70
Patente du printemps		0 00	4 35
Straight roller		3 50	3 60
Forte de boulanger, cité		0 00	4 05
Forte du Manitoba, secondes		3 40	3 45

FARINES D'AVOINE.

Avoine roulée	baril	3 35	3 50
" "	sac	1 62½	1 70

ISSUES DE BLE

Son d'Ontario, au char, ton		15 50	16 00
" de Manitoba	"	00 00	15 00
Gru de Manitoba	char	00 00	16 00
" d'Ontario	"	17 00	17 50
Moulée	"	17 00	24 00

Huiles et graisses.

HUILES.

Huile de morue, T. N.	gal.	0 35	à 0 40
" loup-marin raffi	"	0 00	0 55
" paille	"	0 00	0 50
Huile de lard, extra	gal.	0 75	0 85
" No 1.	"	0 65	0 75
" d'olive p. mach	"	0 90	1 00
" à salade	"	0 77½	0 80
" d'olive à lampion	"	1 29	2 60
" de spermaceti	"	1 30	1 50
" de marsouin	"	0 50	0 60
" de pétrole, par quart.		0 00	0 16½
Acmé Imperial	gal.	0 00	0 17½
Huile Américaine par quart:			
Water White	"	0 00	0 19½
Pratt's Astral	"	0 00	0 19½
Huile d'olive Barton et Guestier			
	caisse qts	8 50	
" "	pts	9 50	
" de foie de m. Nor.	gal.	1 25	à 1 35
" " T.N.	"	1 00	1 10
" de castor "E. I."	lb.	0 09½	0 10
" " franç. qrt.	lb.	0 09½	0 10
" " " cse.		0 11	0 12

Liqueurs et spiritueux.

Brandies (droits payés)	à la caisse.
Sorin.—Carte bleu	$ 8 50
Carte rouge	9 50
Carte d'or	11 00
24 Fl avec verre	9 00
.8 Flasks avec verre	10 00

FUTS.

Quarts		4 00
Octaves		4 25
½ oct		4 25
Hennessy * pintes		13 00
" * chopines		14 25
" * * pintes		14 75
" * * * pintes		16 25
" V.O. pintes		17 25
Martel * pintes		12 75
" * chopines		14 00
" V. O. pintes		17 00
" V. S. O. P. pintes		18 50

Par lots de 10 caisses assorties ou non, 25c de moins par caisse.
F. O. B. Montréal, net 30 jours ou 1% 10 jours.

Boutelleau & Co., F. P.		9 00
" *		10 00
" O. B.		12 00
" V. O. B.		14 00
" X. V. O. B.		16 00
" 1824		21 00
	au gallon.	
Martel	0 00	6 75
Boutellieau & Cie.	3 80 @	6 00

Rhums à la caisse.

Talbot frères	0 00	7 75
	au gallon.	
Jamaique	4 45	6 35

Gins.

De Kuyper, cse violette	2 65
" cses vertes	6 00
DeKuyper, cses rouges, 1 à 4 c	11 50

F. O. B. Montreal, 30 jours net; 1 o|o 10 jours; fret payé à destination par lot de 5 caisses au moins.

Gins en futs.

De Kuyper, barriq. le gal.	0 00	3 00
" quarts "	0 00	3 05
" octaves "	0 00	3 10
" au gallon "	0 00	3 20

Tous autres gins, 5c. de moins.
F. O. B. Montréal, 30 jours net ou 1% 10 jours.

Whisky Canadien au gallon, en lots d'un ou plusieurs barils de 40 gallons (pas de demi-barils) d'une sorte ou assortis.

Gooderham & Worts 65 O. P	4 50
Hiram Walker & Sons "	4 50
J. P. Wiser & Son "	4 49
J. E. Seagram "	4 49
H. Corby "	4 49
Gooderham & Worts 50 O. P	4 10
Hiram Walker & Sons "	4 10
J. P. Wiser & Son "	4 09
J. E. Seagram "	4 09
H. Corby "	4 09
Rye Gooderham & Worts	2 20
" Hiram Walker & Sons	2 20
" J. P. Wiser & Son	2 19
" J. E. Seagram	2 19
" H. Corby	2 19
Imperial Walker & Sons	2 90
Canadian Club Walker & Sons	3 60

Pour quantité moindre qu'un quart d'origine mais pas moins de 20 gallons:

65 O. P.	le gall.	4 55
50 O. P.	"	4 15
Rye		2 25

Au-dessous de 20 gallons:

65° O. P.	le gallon	4 60
50° O. P.	"	4 20
Rye	"	2 30

Pour quantité moindre qu'un barril ou un barillet d'origine:

Imperial Whisky	le gallon	3 10
Canadian Club	"	3 80

F. O. B. Montreal, 30 jours net ou 1 o|o 10 jours; fret payé pour quantité d'un quart et au dessus.

Pour le Whisky à 50° O. P., 5c de moins par gallon, F. O. B. Montréal, pour l'île de Montréal.

Rye Canadien à la caisse.

Walker's Impérial	quarts	7 50
"	16 flasks	8 00
"	32 "	8 50
Walker' Canadian Club	quarts	9 00
"	16 flasks	9 50
"	32 "	10 00
Gooderham & Worts 1891 1 à 4 c.		6 75
Seagram 1896 (Star brand.)	quarts	6 50
" No 83	"	8 75
Corby I. X. L.		7 00
Purity, qts		6 50
" 32 flasks		7 50
Canadian, qts		5 00
" 32 flasks		6 00

F. O. B. Montreal, 30 jours net ou 1 o|o 10 jours

Mélasses.

	Au gallon.
Barbades tonne	0 41
" tierce et qt	0 43½
" demi quart	0 44½
" au char ton	0 40
" " tierce	0 42½
" " ½ qt	0 43½
Porto Rico, choix, tonne	0 00
" tierce et quart	0 00
" ordinaire, tonne	0 00

Pâtes et denrées alimentaires.

Macaroni importé	lb	0 08 0 10
Vermicelle "	"	0 08 0 10
Lait concentré	dz	0 00 1 90
Pois fendus, qt. 196 lbs		0 00 4 10
Tapioca, lb		0 04¾ 0 05

Poissons.

Harengs Shore	brl.	0 00 5 00
" ½	"	0 00 2 75
" Labrador	"	0 00 5 25
" " ½	"	0 00 3 00
" Cap Breton	"	0 00 0 00
" " ½	"	0 00 0 00
" fumés	boîte	0 00 0 14
Morue sèche	lb.	0 00 0 04½
" verte No 1, qt.	lb.	0 00 0 02½
" No 1 large qt	"	0 02¾ 0 03
" No 1 draft	"	0 00 0 02¾
" désossée caisse		0 00 4 50
" " paquet		0 00 0 06
Saumon C. A. ½	"	0 00 0 00
" 1	"	0 00 0 00
Saumon Labrador 1	"	0 00 14 00
" " ½	"	0 00 8 00

Produits de la ferme.

(Prix payés par les épiciers.)

Beurre.

Townships frais	lb.	0 19 0 20
En rouleaux	"	0 18½ 0 19
Crêmerie août	"	0 20 0 20½
do Nov	"	0 00 0 00
do frais	"	0 21 0 21½

Fromage

De l'Ouest	lb.	0 10 0 10½
De Québec	"	0 10 0 10½

Œufs.

Frais pondus, choix	dz.	0 22 0 24
Mirés		0 15 0 16
Œufs chaulés, Montréal		0 15 0 16
" " Ontario		0 00 0 00

Sirop et sucre d'érable.

Sirop d'érable en qrts	lb.	0 06¾ 0 07
" en canistre		0 75 0 80
Sucre d'érable pts pains	lb.	0 09 0 10
" vieux		0 00 0 00

Miel et cire.

Miel rouge coulé	lb.	0 07 0 08
" blanc "	"	0 09½ 0 10
" rouge en gateaux	"	0 10½ 0 11
" blanc "	"	0 13 0 14
Cire vierge	"	0 25 0 26

Riz

	Sac.	½ Sac.	Pch.	½ Pch.
B. 1 @ 9 sacs	3 10	3 15	3 20	3 25
B. 10 et plus	" 3 00	3 05	3 10	3 15

C.C. 10c. de moins par sac que le riz B.

Patna imp., sacs 224 lbs. lb. 0 4⅜ 0 05

Salaisons, Saindoux, etc.

Lard Can. Sh't Cut Mess qt.	20 00	20 50
" " S. C. Clear	" 18 50	19 00
" " S. C. désossé	" 20 50	21 00
" S.C. de l'Ouest	" 19 00	19 50
Jambons lb.	00 12	00 13
Lard fumé "	00 00	00 14

Saindoux.

Pur de panne en sceaux	2 10	2 35
Canistres de 10 lbs lb.	0 11	0 12¼
" 5 " "	0 11¼	0 12⅜
" 3 " "	0 11½	0 12½
Composé, en seaux	0 00	1 60
Canistres de 10 lbs lb.	0 00	0 08½
" 5 " "	0 00	0 08⅝
" 3 " "	0 00	0 08¾
Fairbanks, en seaux	1 67½	1 70
Cottolene en seaux lb.	0 00	0 08¾

Sel.

Sel fin, quart, 3 lbs	2 65	2 75
" " 5 "	2 60	2 65
" " 7 "	2 40	2 50
" ¼ sac 56 "	0 00	0 30
" sac 2 cwts	0 00	1 00
" gros, sac livré en ville	0 40	0 42½

Sirops.

Perfection lb.	0 03	0 03¼
" s. 25 lbs. seau.	0 00	1 20
" seau 3 gall. "	0 00	1 50
Sirop Redpath tins 2 lbs.	0 00	0 09
" " 8 "	0 00	0 35
" Diamond lb	0 02	0 02½

Sucres.

(Prix aux 100 lbs.)

Jaunes bruts (Barbade)		4 37½
" raffinés	$3 95	4 65
Extra ground	qts.	5 35
" "	bte.	5 55
" "	½ "	5 60
Cut loaf	qts.	5 55
"	½ "	5 45
"	bte.	5 35
"	½ "	5 45
Powdered	qts.	5 10
"	bte.	5 30
Extra granulé	qts.	4 75
"	½ "	4 90

Ces prix doivent être augmentés de 5c par 100 lbs pour les villes de Montréal et Québec.

Thés du Japon.

Extra choisi du mois de mai :

Castor No 1	lb.	0 00 0 37½
Hibou No 1	"	0 00 0 35
Choisi		
Castor No 2	"	0 00 0 32½
Hibou No 2	"	0 00 0 32½
Bon :		
Hibou No 50	"	0 00 0 26
Faucon (Hawk)	"	0 00 0 25
Spécial :		
Hibou No 100	"	0 10 0 20
Moyen :		
Otter	lb.	0 00 0 18
Commun	"	0 14 0 17
Moulu (Siftings)	"	0 06 0 09
Nibs (choix)	"	0 14 0 18

Thés de Chine.

Thés verts Young Hyson.

Ping Suey, bts 30 lbs	lb.	0 12 0 14
" ½ cals. (first)	"	0 18½ 0 19
" " (points)	"	0 18 0 20
Moyune, caisses	"	0 38 0 42

Thés verts Gun Powder.

Moyune, caisses	lb.	0 40 0 44
Ping Suey, bts, Pin head	"	0 32 0 35
" "	"	0 25 0 28
Pea Leaf, choix, bts	"	0 20 0 22
" commun	"	0 14 0 16

Thés noirs.

Kaisow ½ cs	lb.	0 12 0 14
Pan Young	"	0 14 0 16
Keemuns, Kin Tuck	"	0 18 0 20
Moning, choix	"	0 30 0 34
Packling, boîtes 20 lbs commun	"	0 13 0 15
Packling, boîtes 20 lbs bon	"	0 16 0 18
Packling, boîtes 20 lbs fin	"	0 22 0 25
Orange Pekoe, bts 20 lbs, parfumé	"	0 25 0 30
Formosa Oolongs, bts 20 lbs, (le Papillon)	"	0 24 0 30

Thés de l'Inde.

Darjeelings, Bloomfield,	lb.	0 32 0 40
Assam Pekoe	"	0 20 0 24
Gloria, Pekoe Souchong	"	0 18 0 20
Amrail, Souchong	"	0 16 0 18
Gloria, Pekoe	"	0 14 0 16

Thés de Ceylan.

Syria, Golden Tipped Pekoe caisse,	lb.	0 27 0 35
Gallaheria, Flowery Pekoe caisse,	"	0 20 0 23
Bombra, Pekoe Souchong caisse,	"	0 16 0 18
Luccombe, Souchong, caisse,	"	0 14 0 16
Golden Tipped Pekoe, (marque Abeille), No 8, caisses 40 lbs, (10 x 1 lb et 60 x ½ lb)	"	0 38 0 38
Flowery Pekoe, (marque Abeille), No 9, caisses 40 lbs, 10 x 1 lb et 60 x ½ lb)	"	0 28 0 30
Flowery Pekoe Nayabedde demi caisses	"	0 24 0 27
Ceylon Pekoe Karana demi caisse	"	0 24 0 27

Vernis.

Vernis à harnais	gal.	0 00 1 80
" "	dz.	1 10 1 20
" à tuyaux	gal.	0 00 0 90
" Parisien	dz.	0 70 0 75
" Royal polish	"	0 00 1 25

Bois de chauffage

Prix payé par marchands, aux chars, gare Hochelaga

Erable	la corde	5 50
Merisier	do	5 25
Bouleau, etc.	do	0 00
Epinette	do	4 50
Slabs, par chars		0 00
do en barge, la corde		2 40 2 75
Rognures, le voyage		1 50 2 25

Charbons

PRIX DE DETAIL

Grate	par tonne de 2000 lbs	6 75
Furnace	do	6 75
Egg	do	6 70
Stove	do	7 00
Chesnut	do	7 00
Peanut	do	5 15
Screenings	do 2240 lbs	5 00
Vale Grate	do 2000	0 00
Welsch Anthracite	do do	5 75
Pictou	do 2240	
Cape Breton	do do	
Glace Bay	do do	0 00
Sydney	do do	
Reserve	do do	
Charbon de forge	do 2000	0 00
Lehigh pour fond.	do do	0 00
Coke do	par chaldron	0 00
do usage domestique		0 00
do do do	concassé	0 00

* Selon distance et qualité.

Cuirs et Peaux.

Cuirs à semelles.

(Prix à la livre.)

Spanish No 1, 18 lbs moy.	0 26	0 27
" No 1, 25 lbs et au-d.	0 00	0 26
" No 1, léger	0 25	0 26
" No 2, "	0 00	0 25
" No 2, 18 lbs moy.	0 00	0 26
Zanzibar	0 23	0 24
Slaughter sole No 1 steers.	0 28	0 30
" " No 1 p. ord.	0 28	0 30
" " No 2 "	0 25	0 27
" union crop No 1	0 30	0 32
" " No 2	0 28	0 30

Cuirs à harnais.

(Prix à la livre.)

Harnais No 1	0 33	0 35
" No 1 R	0 32	0 34
" No 2	0 30	0 33
" taurean No 1	0 00	0 30
" " No 2	0 00	0 28

Cuirs à empeignes.

(Prix à la livre.)

Vache cirée mince	0 40	0 45
" forte No 1	0 00	0 40
Vache grain. pesante	0 40	0 45
" écossaise	0 38	0 40
Taure française	0 95	1 00
" anglaise	0 90	1 00
" canadienne. Lion.	0 75	0 85
Veau can. 25 à 30 lbs	0 75	0 80
" 36 à 45	0 60	0 65
" 45 et plus	0 50	0 60
Vache fendue Ont H	0 25	0 30
" " H. M	0 25	0 30
" " Med	0 25	0 30
" " junior	0 21	0 23
" Qué.sen.h.à.m.	0 24	0 28
" Jun.m.à light	0 20	0 23
Cuir rouge pour Mocassin Steer, le No	0 00	0 08
Cuir rouge pour Mocassin Bull, le No	0 00	0 07
Cuir rouge pour Mocassin Steer, la livre	0 33	0 38
Cuir rouge pour Mocassin Bull, la livre	0 30	0 35

Cuirs vernis.

Vache vernie	pied	0 16 0 18
Cuir verni "Enamel"	"	0 15 0 17

Cuirs fins.

Mouton mince	dz.	3 00 6 00
" épais	"	10 00 0 00
Dongola glacé, ord	pied	0 14 0 25
Kid Chevrette	"	0 25 0 30
Chèvre des Indes glacée	"	0 08 0 10
Kangourou	"	0 35 0 50
Dongola dull	"	0 20 0 30
Buff d'Ontario H	"	0 14 0 15
" H. M	"	0 13 0 14
" M	"	0 00 0 13
" L. M	"	0 00 0 13
" No 2	"	0 00 0 12
Buff de Québec H	"	0 13 0 15
" H. M	"	0 13 0 14
" M	"	0 00 0 13
" L. M	"	0 00 0 13
" No 2	"	0 00 0 12
Glove Grain Ontario	"	0 13 0 15
" " Québec	"	0 13 0 14
Pebble " Ontario	"	0 14 0 15
" " Québec	"	0 13 0 14

Cuirs à bourrures.

Cuir à bourrure No 1	0 00	0 20
" N 2	0 00	0 18
Cuir fini français	0 00	0 20
" russe	0 20	0 25

Peaux.

(Prix payés aux bouchers.)

Peaux vertes, 1 lb, No 1	0 00	0 08½
" " No 2	0 00	0 07½
" " No 3	0 00	0 06½
Veau No 1	lb. 0 00	0 08
" No 2	0 08	0 06
Agneaux pièce	0 00	0 80
" en laine "	0 00	0 00
Moutons "	0 00	0 00
Chevaux No 1	0 00	2 00
" No 2	0 00	1 50

Pour peaux asorties et tannées.)

Laines.

Toison du Canada	lb.	0 00 0 17
Arrachée, non assorties	"	0 17 0 17½
A, extra supérieure	"	0 17½ 0 18½
B, supérieure	"	0 17½ 0 18½
Noire, extra	"	00 0 16
Noire	"	0 00 0 15½

Fers et Metaux.

FERRONNERIE ET QUINCAILLERIE

Fers à cheval.

Ordinaires	baril	3 50 4 00
En acier		3 60 4 95
"Fer à repasser"	lb	0 04 0 04¼

"Fiches" :

Pressées ¼ p. Esc. 25 p.c.		4 75 0 00
" 5-16 "		4 50 0 00
" ⅜ "		4 25 0 00
" 7-16 "		0 00 4 10
" ½ "		0 00 3 90

Fil de fer

Poli et Brûlé.

No 2 à 5, net	100 lbs	2 87
" 6 à 9 "	"	2 80
" 10 "	"	2 87
" 11 "	"	2 94
" 12 "	"	3 00
" 13 "	"	3 15
" 14 "	"	3 27
" 15 "	"	3 40
" 16 "	"	3 55

Brulé et huilé 10c de plus par 100 lbs pour chaque numéro.

Galvanisé Nos 2 à 8, net		3 85	3 95
" 9	"	3 10	3 20
" 10	"	4 00	4 10
" 11	"	4 05	4 15
" 12	"	3 25	3 35
" 13	"	3 35	3 45
Brulé ; p. tuyau	100 lbs	6 00	7 00
Barbelé p. clôtures, 100 lb.		3 20	3 30
Crampes	"	0 00	3 45
Fil de laiton à collets	lb.	0 37½	0 46
Fonte Malléable	"	0 09	0 10
Enclumes	"	0 11	0 11½

Charnières.

T. et "Strap"	lb.	0 05 0 06
Strap et Gonds filetés	"	0 03 0 03¾

CLOUS, ETC.

Clous à cheval.

No 7	100 lbs.	24 00
No 8	"	23 00
No 9 et 10	"	22 00

Escompte 50 p. c. 10 gal.

" 50 et 10 p. c 2e ga.

Boîtes de 1 lb., ½c. net extra.

Clous coupés à chaud.

De 4½ à 6 pcs	100 lbs.		2 35
3½ à 4	"	"	2 40
3 à 3¼	"	"	2 45
2½ à 2¾	"	"	2 50
2 à 2¼	"	"	2 65
1½ à 1¾	"	"	2 75
1¼	"	"	3 00
1	"	"	3 35

à 4 mois

Clous à finir.

1 pouce	100 lbs.		3 85
1¼ "	100 lb.		3 55
1½ et 1¾ pcs		"	3 30
2 et 2¼	"	"	3 05
2½ à 2¾	"	"	3 00
3 à 6	"	"	2 95

à 4 mois

Clous à quarts.

⅞ pouce	100 lbs.		3 60
1⅛ "	"	"	3 35

Clous à river.

1 pouce	100 lbs.		3 85
1¼ "	"	"	3 55
1½ à 1¾	"	"	3 30
2 à 2¼	"	"	3 05
2½ à 2¾	"	"	3 00
3 à 6	"	"	2 95

Clous d'acier, 10c. en sus.

" galvanisés 1 pouce	100 lbs.		6 35
" à ardoise, 1 pouce	"		3 85

Clous de broche.

1	pouce,	No 16,	prix net,	100 lbs 4 10
1	"	No 15	"	" 3 85
1¼	"	No 14	"	" 3 50
1½	"	No 13	"	" 3 25
1¾	"	No 12	"	" 3 25
2, 2¼	"	No 11	"	" 3 15
2½	"	No 10½	"	" 3 00
2¾	"	No 10	"	" 3 00
3 pouces,			"	" 2 95
3½ et 4			"	" 2 90
5 et 6 pouces			"	" 2 85

Limes, râpes et tiers points.

1re qualité, escompte	60 et 10 p.c.
2me "	70 p.c.
Mèches de tarrière, esc	55 p.c.
Tarrières, escompte	55 p.c.
Vis à bois, fer, tête plate	80 p.c.
" " " ronde	75 "
" cuivre tête plate	75 "
" " " ronde, 67½	"
Boulons à bandage	65 à 67½ p.c.
" à lisses	5 p.c.
" à voiture	65 p.c.

Métaux.

Cuivres.

Lingots	lb.	0 14	0 15
En feuilles	"	0 16	0 17

Etain.

Lingots	lb.	0 37	0 38
Barres	"	0 38	0 39

Plomb.

Saumons	lb.	0 00	0 04¾
Barres	"	0 05	0 05¼
Feuilles	"	0 05¼	0 05½
De chasse	"	0 06	0 06½
Tuyau	100 lbs.	5 95	6 25

Zinc.

Lingots, Spelter	lb.	0 05¾	0 06
Feuilles, No 8	"	0 07	0 07¼

Acier.

A ressort	100 lbs.	0 00	3 50
A lisse	"	1 90	2 00
A bandage	"	2 00	2 10
A pince	"	2 25	2 50

Fer en barres.

Canadien	100 lbs	1 60	1 70
De Norvège	"	4 25	4 50

Fontes.

Calder	tonne..	25 00	26 00
Carnbroe	" ..	25 00	26 00
Glengarnock	" ..	00 00	00 00
Summerlee	" ..	25 50	26 50

Matériaux de construction

PEINTURES.		100 lbs.
Blanc de plomb pur	0 00	6 50
" " No 1	0 00	6 12½
" " " 2	0 00	5 75
" " " 3	0 00	5 37½
" " " 4	0 00	5 00
" " sec	6 00	7 50
Rouge de Paris, Red Lead	5 00	5 50
" Venise, anglais	1 50	2 00
Ocre jaune	1 50	2 00
" rouge	1 50	2 00
Blanc de Céruse	0 45	0 65
Peintures préparées ..gal.	1 20	1 30
Huile de lin crue(net cash)	0 00	0 82
" bouillie "	0 00	0 85
Ess. de Térébenthine "	0 00	0 64
Mastic	2 35	2 80
Papier goudronné rouleau	0 45	0 50
" " 100 lbs	1 60	1 75
" feutre "	2 00	2 20
" gris rouleau	0 30	0 33
" à couv. roul. 2 plis	0 75	0 80
" " " 3 plis	1 00	1 10

Peintures Island City P. D. Dods & Co

I. C. Pure white lead	0 00	6 25
I.C. " paint	0 00	6 00
I. C. Special Decorators	0 00	6 00
No 1 I. C. White lead	0 00	5 87½
No 1 Star lead	0 00	5 50
Peintures préparées, I. C. gall		1 20
" " Nat "		1 05

VERRES A VITRES

United 14 @ 25..50 pds.			2 00
" 26 40.. "			2 10
" 41 50 100 pds.			4 50
" 51 60 "			4 75
" 61 70 "			5 25
" 80			5 7

Bois durs.

Prix de détail.			
Acajou de 1 à 3 pouces	les 100 pieds	$12 00	30 00
Cèdre rouge ¼ de pouce	le pied	25 00	35 00
Noyer noir 1 à 4 pouces	do	00 00	16 00
Noyer noir 6 x 6, 7 x 7, 8 x 8	do	00 00	16 00
Cerisier 1 à 4 pouces	do	10 00	15 00
Frêne 1 à 3 pouces	le M	25 00	30 00
Merisier 1 à 4 pouces	do	00 00	30 00
Merisier 5 x 5, 6 x 6, 7 x 7, 8 x 8	do	00 00	35 00
Erable 1 à 2 pouces	do	00 00	40 00
Orme 1 à 2 pouces	do	00 00	25 00
Noyer tendre 1 à 2 pouces	do	00 00	41 00
Cotonnier 1 à 4 pouces	do	45 00	50 00
Bois blanc 1 à 4 pouces	do	25 00	30 00
Chêne 1 à 2 pouces rouge	do	00 00	60 00
Chêne 1 à 2 pouces blanc	do	00 00	60 00
Chêne scié sur grain	do	75 00	100 00

Placage (veneers):

Uni	le pied	0 90	1 00
Français	do	0 00	0 15
Américain	do	0 10	0 12
Erable piqué	do	0 10	0 12
Noyé noir ondé	do	0 00	0 10
Acajou (mahogany)	do	0 02	0 10

Pin

Bois de Service

			Prix en gros.	
1 pouce strip shipping cull	6 à 16 pieds	le M.	$14 00	17 00
1¼, 1½ et 2 pouces shipping cull	do	do	14 50	17 50
1 pouce shipping cull sidings	do	do	16 00	18 00
1¼, 1¼ et 2 pcs do	do	do	16 50	18 50
1 pouce qualité marchande	do	do	25 00	35 00
1¼, 1½ et 2 pcs do	do	do	27 50	37 50
1 pouce mill cull, strip, etc. No 2	do	do	10 00	12 00
1¼, 2½ et 2 pcs do	do	do	10 50	12 50
1 pouce mill cull No 1	do	do	14 00	16 00
1, 1½ et 2 pcs do	do	do	14 50	16 50
3 pouces do	do	do	14 00	16 00
do do No 2	do	do	9 00	10 00

Epinette

1 pouce mill cull	5 à 9 pouces	do	10 00	12 00
1¼, 1½ et 2 pouces mill cull	do	do	10 00	12 00
3 pouces mill cull	do	do	10 00	12 00
1, 1¼, 1½ et 2 pouces qualité marchande	do	do	14 00	16 00

Pruche

1, 2 et 3 pouces		do	11 00	13 00
Colombages en pin, 2 x 3, 3 x 3 et 3 x 4—aux chars		do	14 00	16 00
Lattes—1ère qualité	le mille	do	2 75	2 80
2ème do	do	do	2 40	2 60
Bardeau pin XXX	16 pouces	do	0 00	0 00
do XX	do	do	0 00	0 00
do X	do	do	0 00	0 00
do 1ère qualité	18 pouces	do	0 00	0 00
do 2ème do	do	do	0 00	0 00
Bardeaux cèdre XXX	16 pouces	do	2 90	3 00
do XX	do	do	2 40	2 50
do X	do	do	1 50	0 00
Bardeaux pruche marchande	do	do	0 00	0 00

Charpente en pin

de 16 à 24 pieds—3 x 6 à 3 x 11	do	18 00	22 00
de 25 à 30 do do do	do	20 00	24 00
de 31 à 35 do do do	do	26 00	28 00
de 16 à 24 do 3 x 12 à 3 x 14	do	20 00	26 00
de 25 à 30 do do do	do	24 00	28 00
de 31 à 35 do do do	do	30 00	32 00

Bois carré—pin

de 16 à 24 pieds—de 5 à 11 pouces carrés	do	18 00	22 00
de 25 à 30 do do do	do	20 00	24 00
de 31 à 35 do do do	do	26 00	28 00
de 16 à 24 do de 12 à 14 pouces carrés	do	22 00	26 00
de 25 à 30 do do do	do	24 00	28 00
de 31 à 35 do do do	do	30 00	32 00

Charpente en pruche

de 17 à 30 pieds jusqu'à 12 pouces	do	18 00	22 00
Charpente en épinette	do	18 00	22 00
do do rouge	do	28 00	35 00

NOS PRIX COURANTS, PARTIE II

Dans cette seconde partie sont comprises uniquement les marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la representation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes.
Des prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents, représentants ou manufacturiers.

Boeckh Bros & Company

TORONTO ET MONTREAL

Balais — *La doz.*

A, 4 cordes, fini peluche	$4 45
B, 4 " " fantaisie	4 20
C, 3 " " peluche	3 95
D, 3 " " fantaisie	3 70
F, 3 " " au fil de fer	3 45
G, 3 " " " "	3 20
I, 3 " " " "	2 95
K, 2 " pour fillettes	2 60

Boivin, Wilson & Cie

MONTREAL

Bière de Bass.	qts	pts
Read Bros. Dog's Head	2 60	1 65

Porter's Guinness' Stout.

Read Bros. Dogs'Head	2 60	1 65

Clarets et Sauternes Faure Freres.

Côtes	qts 3 50
Bon-Ton	" 4 00
Floriac	" 4 50
Medoc	" 5 00
Margaux	" 5 50
St. Julien	" 6 00
Pontet Canet	" 6 50
Chat, Gruaud Larose	" 12 00
Santernes	" 4 50
Leon Pinaud Claret	" 2 50

Au gallon.

Côtes	0 90

Champagne.

Vve A. Devaux	qts 15.00, pts 16 00

Cognacs. — *La caisse.*

E. Puet, *	qts 9 50
" **	" 10 75
" XXX	" 12 00
" V.O	" 14 50
" V. O.P	" 15 25
" V.S.O P	" 16 25
" V.V.S.O P	" 20 25
" 1860	" 24 25
" 1850	" 26 25
" 1840	" 30 00
J. Borianne XXX	" 7 00
D'Angely XXX	" 6 75

Au gallon.

E. Puet	4 00 — 7 00
J. Borianne	3 75 — 4 75

Eaux minérales. — *La caisse.*

Hunyadi Matyas	6 00
St-Galmier (source Badoit)	6 00
Vichy Célestins, Grande Grille	10 00
" Hopital, Hauterive	10 00
" St-Louis	8 00
Rubinet, Sources Ser. e, 50 bts	9 50

Gins. — *La caisse.*

J. J. Melchers, caisses rouges	10 50
" " vertes	5 15
" Ponies	2 50
Honey Suckle, crochons verre	8 00
" " " pierre ½ gal.	15 00

Au gallon.

J. J. Melchers	3 00

Gin Old Tom. — *La caisse.*

Club	6 50
Wilson	5 50
Colonial London Dry	6 50

Au gallon.

Old Tom	2 00 à 3 00

Liqueurs Fréderic Mugnier, Dijon, France. — *La caisse.*

Crême de Menthe verte	11 00
Curaçao	12 50
Cherry B'dy	10 50
Cacao l'Hara à la Vanille	12 50
Marasquin	13 00
Kirsch ***	11 00
Prunelle de Pourgogne	12 00
Crême de Framboise	12 25
Fine Bourgogne 12 lit	18 00
Crême de Cassis	11 00
Absinthe Ed. Pernod	14 50
Fine Bernard	15 00
Grenadine	7 50
Anisette	10 00
Kumuel qts	15 00
" pts	16 00
Bigarreaux qts	9 00
" pts	5 00

Rye Whiskey. — *La caisse.*

Monopole—1893 qts	6 50
" " 16 flasks	7 00
" " 32 "	7 00
" " 24 "	7 50
" " 48 "	8 50

Au gallon.

Monopole	3 00

Vermouths. — *Qts* — *Pts*

Noilly Prat	7 00	0 00
Cte Cazalett & Co	6 50	0 00

Vins d'Oporto Robertson Bros. — *La caisse.*

No 1, Medal Port	15 00
No 2, "	12 00
Favorita Oporta	7 00
Au gallon de	2 00 à 6 50

Sherries Robertson Bros. — *La caisse.*

Amontillado	15 00
Manzanilla	12 00
Oloroso	7 50

Au gallon.

Robertson Bros	1 75 à 7 50
Levert et Schudel	1 25

Vin de messe. — *Au gallon.*

Auguste Gely "Puritas"	1 10

Vins toniques. — *Qts* — *Pts*

Vin St-Michel cse	8 50	0 00
Vin Vial	12 50	0 00

Whiskey Ecossais. — *La caisse.*

J. & R. Harvey R O.S	12 50
" Fitz-James	10 00
" Hunting Stewart	9 50
" Jubilee	8 50
" Old Scotch	7 50
Alex. McAlpin	6 50
Strathspey	6 25

Au gallon.

J. & R. Harvey	3 65 à 5 50
Melrose Drover & Co	3 75 à 6 00

Whiskeys Irlandais. — *La caisse.*

Henry Thompson	9 00
" St-Kévin	7 50
" Kilkenny	6 50

Rhum.

"Black Joe" qts	7 50
" pts	6 50

Brodie & Harvie

MONTREAL

Farines préparées.

Farine préparée, Brodie XXX, 6 lbs	2 20
" " 3 "	1 15
" superb 6 "	2 10
" " 3 "	1 10
Crescent 6 "	1 80
" 3 "	0 95

The Canadian Specialty Coy

TORONTO

Adams' Root Beer et Adams' English Ginger Beer Extracts.

En boites de ¼, ½ et 1 grosse, grandeur 10 cents en cse. doz	0 80
" la gr.	9 00
En boites de ¼ de grosse, grandeur 25 cents la doz.	1 75
" " la gr.	20 00

La Cie Canadienne de Vinaigre

MONTREAL

Vinaigre.	*Au gallon.*
Tiger, triple force	0 33
Bordeaux, de table	0 28
Extra à marinade	0 28
Ordinaire a marinade	0 23
Vin blanc, XXX	0 25

La Cie Hérelle

LONGUEUIL

Chocolats.

People's, ¼ lb—bte 12 lbs	1 92
Sante, ¼, ½, 1-6 lb—bte 10 lbs	2 40
Vanillé, ½, ¼ lb "	3 15
Pastilles, Bte 5 lbs	1 00
Great sticks Btes 1 gros	1 00

Wm Clark

MONTREAL

Conserves.

Compressed Corned Beef	1s. la dz.	$1 50
" "	2s. "	2 70
" "	4s. "	5 40
" "	6s. "	8 15
" "	14s. "	18 97
Ready Lunch Beef	1s. "	1 50
" "	2s. "	2 70
Geneva Sausage	1s. "	1 65
" "	2s. "	3 00
Cambridge "	1s. "	1 65
" "	2s. "	3 00
Yorkshire Brawn	1s. "	1 20
" "	2s. "	2 20
Boneless Pigs Feet	1s. "	1 30
" "	2s. "	2 40
Sliced Smoked Beef	½s. "	1 65
" "	1s. "	2 80
Roast Beef	1s. "	1 50
" "	2s. "	2 70
Pork & Beans with sauce	1s. "	0 50
" "	2s. "	1 00
" "	3s. "	1 50
" Plain	1s. "	0 45
Wild Duck Patés	½s. "	1 00
Partridge "	½s. "	1 00
Chicken "	½s. "	1 00
Veal & Ham "	½s. "	1 00
Ox. Tongue (Whole)	1½s. "	8 25
" "	2s. "	9 35
" "	2½s. "	10 45
Lunch Tongue	1s. "	3 30
"	2s. "	6 60
Imperial plum pudding	"	1 00

Potted Meats ½s.

Ham, Game, Hare, Chicken, Turkey, Wild Duck, Tongue, Beef ..... la dz. .50

Chicken Ham & Tongue	½s. la doz.	1 00

Soupes.

Mulligatawny, Chicken, Ox Tail, Kidney, Tomato, Vegetable, Julienne, Mock Turtle, Consomme, Pea

	Pints. la doz.	1 00
	Quarts. la doz.	2 20

Joseph Côté

QUEBEC

Tabac Canadien en feuilles.		*La lb.*
Parfum d'Italie, récolte 1898, ballots 25 lbs		0 30
Turc aromatique, 1899, ballots 25 lbs		0 22
Rouge, 1899, ballots 50 lbs		0 15
Petit Havane " 25 lbs		0 18
1er choix, 1898, ballots 50 lbs		0 11
8 Nouveau, 50 lbs		0 14
Tabacs coupes.		*La lb.*
Petit Havane ¼ lb, bte 6 lbs		0 35
" " ½ "		0 35
St-Louis, 1-10, 4—10		0 40
Quesnel ⅛ 5		0 60
Coté's Choice Mixture ⅛ lb5		0 60
Vendome ½ tin		1 15
Cigares.		*Le 1000*
Bianca	1-20	13 00
Bruce	1-20	15 00
Twin Sisters	1-20	15 00
" "	1-40	16 00
Côté's fine Cheroots	1-10	18 00
Beauties	1-20	18 00
Golden Flowers	1-20	23 00
" "	1-40	25 00
My Best	1-20	25 00
New Jersey	1-20	25 00
V. H. C	1-20	25 00
Doctor Faust	1-20	28 00
" "	1-40	30 00
St-Louis	1-20	33 00
"	1-40	35 00
Champlain	1-100	38 00
"	1-40	38 00
"	1-20	38 00
Saratoga	1-20	40 00
El Sergeant	1-20	50 00
Tabac en poudre.		*La lb.*
Rose	Baril, 5, 10, 20	0 32
Beau	" 5, 10, 20	0 32
Rose et Fève	" 5, 10, 20	0 32
Merise	" 5, 10, 20	0 36

The Cowan Chocolate Co

TORONTO ET MONTREAL

Chocolats.		
French Diamond 6s. 12 lbs	lb.	0 26
Queen's dessert, ¼ et ½ 12 lbs	"	0 40
" " 6s		0 42
Mexican Vanilla, ¼ et ½ 12 lbs	"	0 35
Parisien, morc. à 5c	" "	0 30
Royal Navy, ¼ et ½.	" "	0 30
Chocolate Icing paquet 1 lb.	dz.	1 75
" " ½	" "	1 00
Pearl Pink Icing	" 1 " "	1 75
White Icing	" 1 " "	1 75

Cacaos.

Hygiénique, en tins de ½ lb	dz.	3 75
" " ¼ lb	"	2 25
" " 5 lbs	lb.	0 55
Perfection,, non sucré ½ lb tins		3 60
Essence cacao, non sucré	dz.	1 40
" " sucré, tins ½ lb.	"	2 25

The F. F. Dalley Co. Limited.

HAMILTON

Divers.

Couleur à beurre Dalley, 2 oz.	doz.	1 25
Spanish bird seed, cse 40 lbs		0 06
Dalley's " " "		0 06½
Sel céleri Dalley, 2 oz.	dz.	1 25
Poudre Curry Dalley, 2 oz.	dz.	1 75

Cirages.

English Army	cse ½ gr.	9 00
No 2 Spanish	"	3 60
No 3 "	"	4 50
No 5 "	"	7 20
No 10 "	"	9 00
Yucan Oil	cse 1 doz.	2 00
N. Y. Dressing	"	0 75
Spanish Satin Gloss	"	1 00
Crescent Ladies Dressing	"	1 75
Spanish Glycerine Oil	"	2 00

Empois.

Boston Laundry, cse 40 paq., le paq.		0 07½
Culina Toledo, " 40 " la lb		0 06½

Farines.

Buckwheat, paq. 2½ lbs, cse 3 doz.		1 20
" " 5 "		2 30
Pancake, " 2 " "		1 20
Tea Biscuit " 2 " "		1 20
Graham Flour " 2 " "		1 20
Bread & Pastry " 2 " "		1 20

Moutardes.

Dalley's, pure, en vrac	la lb.	0 25
" bte ½ lb, cse 2 doz.	la doz.	2 00
" " ¼ " 4 "	"	1 00
" Superfine Durham, vrac, lb		0 12
" do bte ¼ lb, cse 4 doz.	la doz.	0 65
" " ½ " 2 "	"	1 20
" do pots 1 "	"	2 40
" " 4 "	"	7 80
" do verres ¼ lb	"	0 75

Poudres à pâte.

Silver Cream, ¼ lb, csc 4 à 6 doz.	la doz.	0 75
English " ½ " "	"	1 25
" " 1 " 2 à 4 "	"	2 00
Kitchen Queen, 74 la doz.	"	0 60
" " 89 "	"	0 75
" " 89 "	"	0 90
" " 128 "	"	1 15
" " 168 "	"	1 40
" " 3 lbs "	"	4 00
" " 5 lbs "	"	6 50

Mines.

Tiger Stove Polish	grande	9 00
" "	petite	4 80
Mine Royal Dome	gr. 1 70	0 00
" James	" 2 40	0 00
" Rising Sun large dz.	0 00	0 70
" " small "	0 00	0 40
Mine Sunbeam large dz	0 00	0 70
" " small "	0 00	0 35

W. G. Dunn & Co

HAMILTON

Moutardes.

Pure D.S.F. ¼ bte, cse 12 lbs. la lb.		0 34
" " ½ " " "		0 32
" " bte 10c, " 2 à 4 dz la dz.		0 80
" " 5c, " 4 "		0 40
E. F. Durham ¼ bte, cse 12 lbs, la lb		0 25
" " ½ " " "		0 23
Fine Durham, pots 1 lb, chaque		0 24
" " " 4 "		0 70
" " " 5 "		0 80
Mustard Butter, bout. 12 oz. la doz.		1 30

John Dwight & Co

TORONTO ET MONTREAL

Soda à pâte.

"Cow Brand"

Caisse	60 paquets de 1 lb, la c.		3 00
"	120 " ½ "		3 00
"	30 et 30 " ½ et 1 "		3 00
"	96 " à 5c. "		3 00

J. A. E. Gauvin

MONTREAL

Spécialités.		
Sirop Menthol	la doz.	1 65
Sirop d'Anis Gauvin	"	1 75
" "	par 3 doz.	1 60
" "	par 1 grosse.	17 00
" "	par 5 grosses.	16 00
Graine de lin	lb.	0 03
" moulue	lb.	0 04

5 p.c. d'escompte.

Laporte, Martin & Cie

MONTREAL

Champagne Ve Amiot.

Carte d'or	qts.	16 00
" "	pts.	17 00
" blanche	qts.	13 00
" "	pts.	14 00
" d'argent	qts.	10 50
" "	pts.	11 50

Champagnes.

Duc de Pierland	qts.	14 00
" "	pts.	15 00
Cardinal	qts.	12 50
"	pts.	13 50

Champagne CARDINAL, en lots de 5 caisses, 50c de moins et de 10 caisses $1.00 de moins, la caisse.

Brandy.		*En caisse.*
Richard, S. O	qts.	22 50
" F. C	qts.	15 00
" V. S. O. P	qts.	12 00
" "	pts.	13 00
" V. S. O	qts.	10 00
" V. O	qts.	8 50
" "	pts.	9 50
" " carafes	qts.	10 50
" " "	pts.	11 50
Couturier	qts.	7 00
"	pts.	8 00
Marion	qts.	6 00
"	pts.	7 00

	Au gallon.
Richard, F. C	6 00
En ½ Oct $5.90	
" V. S. O. P	5 50
En ½ Oct $5.35, Oct $5.25	
" V. O	4 25
En ½ Oct $4.10, Oct $4.00, qrt $3.90, Hhd $3.80.	
Couturier	4 00
En ½ Oct $3.95, Oct $3.85, qrt $3.80.	
Marion	3 75
En ½ Oct $3.60, Oct $3.50, qrt $3.40	

Scotch Mitchell.	*A la caisse*
Heather Dew	7 00
" (stone jars) Imp. qts	12 50
Special Reserve	9 00
" pts	10 00
Extra Special Liqueur	flacons 9 50
Mullmore	qts 6 50
" Imp. qts	10 00
" pts	7 50

Par lots de 5 caisses, 25c de moins.

	Au gallon.
Heather Dew	4 00
En ½ Oct $3.85, Oct $3.75.	
Special Reserve	4 50
En ½ Oct $4.25, Oct $4.15.	
Extra Special Liqueur	5 00
En ½ Oct $4.90. Oct $4.80, qrt $4.75	

Irish Mitchell.	*A la caisse.*
Old Irish Flasks	Imp. qts 11 25
Cruskeen Lawn (stone jars)	Imp. qt 12 50
Special	qts 9 00
Old Irish Square bottles	qts 8 00
" Round "	qts 6 50
" " "	pts 8 00

	Au gallon.
Old Irish	4 00
En ½ Oct $3.90, Oct $3.75, qrt $3.65.	

Vin Tonique.	*A la caisse.*	
St. Léon	litre	8 00
"	½ "	6 00

Gin.	*A la caisse.*
Pollen Loon Rouges	15s 9 75
" " Vertes	12s 4 75
" " Violettes	12s 2 45

		Au gallon.
" "	Hhds 65 gls	2 95
" "	Qrt 40 gls	3 00
" "	Oct 18 gls	3 05
" "	½ Oct 9 gls	3 05
" "	gal	3 15

Thés.	*la lb.*	
Japon, Victoria	90 lbs	25c
" Princesse Louise	80 lbs	18c
Noir, Victoria	25 lbs	30c
" Princesse Louise	25 lbs	25c
" Lipton No 1	En 1 lb	34c
" " No 1	En ½ lb	35c
" " No 2	En 1 lb	28c
" " No 2	En ½ lb	29c
" " No 3	En 1 lb	22c
" " No 3	En ½ lb	23c

Les thés Lipton sont en caisses de 50 lbs.

Noir, Princesse Louise	En ¼ lb	30c
" "	En ½ lb	27½c
" Victoria	En ½ lb	32c

Vernis à Chaussures.		
Victoria, bouteille	la doz.	90c

Poudre à pâte.		
Princesse	5 lbs, 6s chacun	0 60
" carré	" 1 lb, 24s la doz.	1 75
" rond	" 1 lb, 48s "	1 40
" "	" ½ lb, 48s "	0 85
" "	" ¼ lb, 48s "	0 45
" tin cup	1 lb 12s "	1 50
" paquet	3 oz. 48s "	0 30

E. D. Marceau

MONTREAL

Cafés	*La lb.*
Ceylan pur	0 15
Maracaibo No 1	0 18
" choix	0 20
Santos No 1	0 17
" choix	0 19
Plantation privée	0 27½
Java Maleberry	0 25
" fin	0 27½
" choisi	0 30
" Old Gov	0 31
" & Mocha Old Gov	0 30
Mocha de l'Arabie	0 27½
" choisi	0 31
Java Maudheling & Mocha choisi à la main	0 50
Mélange spécial	0 22½
" X X X X	0 30
Mélange de cafés purs en boites de fantaisie de 1 lb., 48 à la caisse	0 20
Café de Madame Huot tins 1 lb	0 31
" " tins 2 lbs	0 30

3 p c. 30 jours.

Thés Japonais.

Condor I	Boites 40 lbs		0 40
" II	" 80 lbs		0 35
" III	" 80 lbs		0 32½
" IV	" 80 lbs		0 30
" V	" 80 lbs		0 25
" X	" 80 lbs coloré		0 25
" XXXX	" 80 lbs		0 22½
" XXX	" 80 lbs		0 20
" LX	60 x 1 lb		0 27½
M. D. AAA	Boites 40 lbs		0 37½
" AA	" 40 lbs		0 32½
" AA	" 80 lbs		0 30

NECTAR—Mélange des thés de Chine, du Ceylan et des Indes. Caisses de 50 lbs assorties, ¼s, ½s, 1s, aussi caisses de 50 lbs, en 1 lb et ½ lb.

Vert	(se détaille 26c)	0 21
Chocolat	(" 35c)	0 26
Bleu	(" 50c)	0 38
Marron	(" 60c)	0 45

NECTAR NOIR—Boites de fantaisie de 1 lb 50 à la caisse.

Chocolat	0 32½
Bleu	0 42½
Marron	0 50

NECTAR NOIR—Boites de fantaisie de trois livres.

Marron	la boite	1 50

OLD CROW—Noir, mélange des thés de Chine, du Ceylan et des Indes, Boites de 10, 25, 50 et 80 lbs.

	La lb.
No 1	0 35
No 2	0 30
No 3	0 25
No 4	0 20

Vinaigre.	*Le gallon.*
Condor pur, 100 grains	0 30
Old Crow, pur, 75 grains	0 24

The A. F. McLaren Imperial Cheese Co.

TORONTO

Fromages.		*La doz.*
Imperial grands pots		8 25
" moyens "		4 50
" petits "		2 40
" tout petits pots		1 00
" Hoders, grands		18 00
" " moyens		15 00
" " petits		12 00

W. D. McLaren

MONTREAL

Poudre à pâte, Cook's Friend.

No 1, en boites de 4 et 2 doz.			la doz	2 40
" 2,	"	6 et 3	"	0 80
" 3,	"	4	"	0 45
" 10,	"	4 et 2	"	2 10
" 12,	"	6 et 3	"	0 70

Maison V. Porte

MONTREAL

Cardinal Quinquina		12 00
Vermouth Champagne		15 00
Cognac V. Porte 1854	la c	18 00
" " "	le gl	8 75
Eau de vie de marc de Bourgogne	la caisse	12 50

Théop. Rœderer:

Cristal Champagne	40 00	42 00
Réserve Cuvée	26 00	28 00
Sportsman Ch	16 00	18 00

Grands vins de Bourgogne, Guichard, Potheret & Fils.

	qts	pts
Clos Vougeot	24 00	25 00
Chambertin	22 25	23 25
Corton	17 40	18 40
Pommard	12 75	13 75
Beaune	12 75	13 75
Bourgogne, 1898	5 50	6 50
Macon 1898	5 00	6 00

Vins blancs.

Chablis	7 50	8 50
Bourgogne mousseux	14 50	16 50

F. de Beaumanoir.

Chambertin	15 35	16 35
Corton	11 90	12 90
Pommard	10 15	11 15
Beaune	9 25	10 25

Cognacs, Pellisson Pere & Cie.

V. S. O. P.	46°	29 00
S. O. P.	"	22 00
10 year old	"	16 00
C. M. Arguet	"	11 50

Skilton, Foote & Co

BOSTON

Golden German Salad, cse 2 doz. flac 5 75
Tomatoe Relish " " 5 75

Arthur P. Tippet & Co

MONTREAL

Maison Stowers.

Lime Juice Cordial p. 2 dz		0 00	4 00
" " " q. 1	"	0 00	3 50
Double Refi. lime j'ce 1 dz		0 00	3 50
Lemon syrup bout. 1	"	0 00	4 00

Savon.

A. P. TIPPET & CO., AGENTS.

Teintures Maypole Soap, couleurs, par grosse, $10.20.

Teintures Maypole Soap noirs, par grs. $15.30.

G. Vigaud

MONTREAL

Eau de Javelle.

La Vigaudine.....la grosse 5 40
" .....la doz. 0 50

Walkerville Match Co

WALKERVILLE

Allumettes Parlor

	1 caisse	5 caisses
Crown	$1.60	1.50
Maple Leaf	2.75	2.65
Imperial	5.50	5.25

Allumettes soufrées

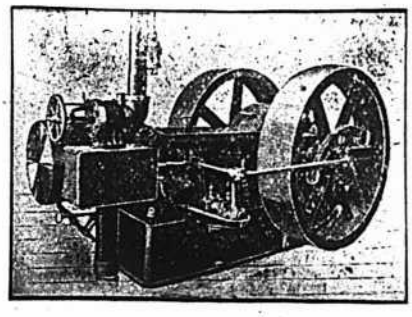
Jumbo	5.25	5.00
Héros	3 60	3.40

Young & Smylie

BROOKLYN (N.Y.)

Réglisse.

Y. & S. en bâtons (sticks) :	
Bte de 5 lbs, bois ou papier, lb	0 40
" Fantaisie " (36 ou 50 bâtons) bt.	1 25
" Ringed," boîte de 5 lbs. lb.	0 40
" Acmé " Pellets, boîte de 5 lbs. (can.) bte.	2 00
" Acmé " Pellets, boîte fantaisie papier, (40 morc) bte.	1 25
Réglisse au goudron et gaufres de Tolu, bts de 5 lbs. (can) bte.	2 00
Pastilles réglisse, jarre en verre 5 lbs.	1 75
Pastilles de réglisse, boîte de 5 lbs (can.)	1 50
" Purity " réglisse, 200 bâtons	1 45
" 100 "	0 72½
Réglisse Flexible, bte de 100 morceaux.	
Navy plugs	0 70
Tripple Tunnel Tubes	0 70
Mint puff straps	0 70
Golf Sticks	0 70
Blow Pipes (200 à la bte)	0 70
do (Triplets, 300 à la bte)	0 70
Manhattan Wafers ½ lb	0 75



Engins à Vapeur "PEERLESS"

Se graissant eux-mêmes, automatiques

Et — Chaudières de tous genres, Réchauffeurs, Pompes, Machines à travailler le bois, Grues à vapeur, etc.

E. LEONARD & SONS

Coin des rues Common et Nazareth, Montréal

CHS. LACAILLE & CIE

Epiciers en Gros

IMPORTATEURS DE

Mélasses, Sirops. Fruits Sees, Thés, Vins, Liqueurs, Sucres,

Etc, Etc.

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et Tarragone.

329 rue St-Paul et 14 rue St-Dizier

MONTREAL

BELL TEL. EAST 1517. TOUT OUVRAGE GARANTI

J. G. DUQUETTE

Autrefois de la Montreal Roofing Co.

Couverture et Pavage

--GENERAL--

Bureau et Atelier, 949 de Montigny, Montreal.

Spécialités pour les couvertures en Gravois et en Ciment. Planchers en Asphalte, Planchers en Volcanite, Caves mises à l'épreuve des rats et de l'humidité.

Réparations de toutes sortes faites avec promptitude.

Neige enlevée des toits par des hommes expérimentés.

LOTS à BATIR

Dans la plus belle et la plus saine partie de la Ville Haute.

AU GRAND AIR

— POUR —

Résidences ...Privées

PRIX AVANTAGEUX POUR L'ACQUEREUR

A. & H. LIONAIS

Propriétaires

25, Rue Saint - Gabriel.

Fondée en 1797

Norwich Union

Fire Insurance Society

J. H. LABELLE, - - - Surintendant

Edifice Temple, 185 rue St-Jacques

MONTREAL

LA COMPAGNIE de.....

PUBLICATIONS COMMERCIALES

THE TRADES PUBLISHING COMPANY.

Avis est par le présent donné que la première assemblée des actionnaires de cette compagnie aura lieu le 17 décembre 1900, au bureau de la compagnie, No 25, rue Saint-Gabriel, Montréal, pour l'élection des directeurs et la transaction de toutes autres affaires qui seront légalement soumises à l'assemblée.

J. A. LAQUERRE,
Secrétaire, pro temp.

Montréal, 26 Novembre 1900.

National Assurance Co.

OF IRELAND.

Incorporée par une charte royale et autorisée par Acte spécial du Parlement.

Bureau Chef au Canada:

1735 Rue Notre-Dame, - Montréal.

M. O. HINSHAW, Agent Principal.

Agents spéciaux, Département Français

Drolet & Alarie, - 20 rue St-Jacques.

Isidore Crépeau, - 34 Côte St-Lambert.

La Cie d'Assurance d'Angleterre
SÉCURITÉ ABSOLUE
Capital et Actif dépassant $20,000,000

LANCASHIRE

Succursales au Canada :
Bureau Chef à TORONTO. **J. G. THOMPSON, Gérant.**
Inspecteurs : A. W. GILES et J. A. FRIGON.

OTTAWA FIRE INSURANCE CO.

(Compagnie d'Assurance contre le Feu **OTTAWA**)
Capital : $1,000,000
Bureau Principal pour la Province de Québec : 183½ **Rue Saint-Jacques,**
CARSON BROS, Agents en Chef. **MONTREAL.**

Western Assurance Co.

Compagnie d'Assurance contre le Feu et sur la Marine
INCORPOREE EN 1851

CAPITAL SOUSCRIT	$2,000,000
CAPITAL PAYE	1,000,000
ACTIF, au-delà de	2,320,005
REVENU ANNUEL, au-delà de	2,530,000

BUREAU PRINCIPAL, TORONTO, Ont.
Hon. GEO. A. COX, Psésident. J. J. KENNY, Vice-Prés. et Directeur-Gérant.
C. C. FOSTER, Secrétaire.
Succursale de Montréal : 189 rue Saint-Jacques
ROBT. BICKERDIKE, Gérant. ROUTH & CHARLTON, Agents de la Ville.

FONDÉE EN 1710

SUN FIRE INSURANCE

LONDRES, Angleterre.

La plus ancienne compagnie au monde, faisant exclusivement des opérations d'assurance contre le feu.
Le surplus, au-delà du capital et des obligations, excède **$7,000,000.**
Succursale Canadienne à TORONTO, Ont. ✻✻ **H. M. BLACKBURN, Gérant.**
☞ On a besoin d'agents dans tous les districts non représentés. ☜

FEU, MARINE
COMPAGNIE D'ASSURANCE
BRITISH AMERICA
FONDÉE N 1833

Capital en Argent	$750,000.00
Actif Total, au-delà de	$1,473,536.05
Pertes payées depuis sa fondation	$18,707,996.75

Bureau Chef à TORONTO, Ont.
GEO. A. C. COX, Président ; J. J. KENNY, Vice-Président ; P. H. SIMS, Secrét.
EVANS & JOHNSON, Agents Résidents, 1723 Notre-Dame, MONTREAL.

London & Lancashire
LIFE INSURANCE COMPANY

BUREAU PRINCIPAL POUR LE CANADA :
MONTREAL.

RT. HON. LORD STRATHCONA & MOUNT ROYAL, President.
B. HAL. BROWN, ... Gérant Général pour le Canada.
J. L. KERR, ... Assistant Gérant Général.
F. SICOTTE, ... Gérant Département Français.

Agents et Collecteurs demandés
+++ PAR
# La Canadienne
S'adresser personnellement ou par lettre à **P. GARON, Gérant.**
COMPAGNIE D'ASSURANCE SUR LA VIE
Bureau Principal : 7 Place d'Armes,
Argent à prêter sur première hypothèque. **MONTREAL.**

A la Hauteur des Circonstances
On ne perd pas une occasion d'améliorer les polices de la Union Mutual. Elles sont
Absolument modernes sous le rapport des privilèges.
Véritablement protectrices sous le rapport des résultats.
Assurance prolongée sans déductions. Incontestabilité sans restrictions.
Les porteurs de Polices comme les agents toujours loyalement traités.
UNION MUTUAL LIFE CO., PORTLAND, MAINE.
Incorporée en 184
Bon territoire disponible pour bons agents, adressez vous à
Fred. E. Richards, Président. **Arthur L. Bates,** Vice-Président.
Henri E. Morin, Agent en Chef pour le Canada, **151 Rue St-Jacques, MONTREAL, Canada.**
Pour les agences de la Div. Ouest de la Prov. de Québec et Est de l'Ontario, adressez-vous à
Walter I. Joseph, Gérant, **151 Rue St-Jacques, MONTREAL.**

PROVIDENT SAVINGS LIFE ASS. SOCIETY
OF NEW YORK
La meilleure Compagnie pour les Assurés et les Agents

Les agents habiles, et les personnes recherchant une position rémunératrice peuvent s'adresser au bureau principal ou à aucun des agents généraux de la Compagnie.
Bureau Principal pour Ontario : - Temple Building, Toronto.
" " Quebec : - Temple Building, Montreal.

THE **Etablie en 1857.**
AMERICAN FIRE INSURANCE Cº.
de NEW YORK
Bureau Principal pour le Canada, - - TORONTO.
JAS. BOOMER, Gérant.
DES DEMANDES D'AGENCES SONT SOLLICITÉES DANS TOUT LE DOMINION
N. B.—Les porteurs de polices de cette Compagnie ont la garantie additionnelle de la Manchester Fire Assurance Co., d'Angleterre.

The
Federal Life Assurance
COMPANY
Bureau principal : HAMILTON, Ont.

Capital et Actif, ...	$1,669,660.80
Surplus aux Porteurs de Polices	723,257.77
Payé aux Porteurs de Polices en 1899	125,454.89

Les Polices-Contrats les plus désirables.
Jas. H. Beatty, Président. **David Dexter,** Directeur-Gérant.
J. K. McCutcheon, Surint. des Agences.

PROVINCE DE QUEBEC

Cessations de Commerce

St-François Nord Est — Gendreau Nap., menuisier, etc.

Cessions

Cedar Hall—Pearson Chs & Co, mag. gén.
Montréal—Beauchamp Mde J. A., modes.
Desmarais F. X., chaussures.
Lamoureux Ulric, contracteur.
American Skirt Co, ass. 4 déc.
Québec—DeVarennes Oct., bicycles.
St Félicien—Savard Xavier, mag. gén.

Concordats

Montréal—Masterman A. S. & W. H., empaqueteurs de porc.
Montréal et Ste-Anne de Bellevue — Blais J. H. A., plombier et quincaillerie.
St-Appollinaire—Lambert J. B., mag. gén. à 53c dans la piastre.

Curateurs

Montréal—Bilodeau & Chalifour à Louis Bolduc, charron.
Hutchins H. H. à The Royal Canadian Mfg Co.

Dissolutions de Sociétés

Ancienne-Lorette—Dion & Frère, potiers.
Lévis—Carrier. Lainé & Co, fondeurs; C. H. Carrier et J. E. Roy continuent; même raison sociale.
Montréal—Canada (The) Clothing Mfg Co; Abr. Mendelsohn continue.
Théâtre National Français; Geo. Gauvreau continue.
Montreal Pasteurized Milk Co; G. Jubinville continue.
St-Jean—Decelles Arcade & Fils, agents financiers; Alex. A. Decelles continue.

En Difficultés

Amqui—Ross T., mag. gén., ass. 3 déc.
Magog—Schaffer B., hardes et chaussures, offre 25c dans la piastre.
Montréal—Lemay Victor, restaurant, offre 25c dans la piastre.
Pelletier F. Jos., nouv. ass. 29 nov.
Waterloo—Chagnon J. G. A., fruits et confiserie.

Fonds à Vendre

Longueuil—Benoit Frs, épic., 29 nov.
Montréal—Philips Hy. S., restaurant.
Quyon—Ritchie & McAdam, mag. gén., 11 déc.
St-Paul—Lalande A. P., épic., 29 nov.

Fonds Vendus

Montmagny—Painchaud L. A., marchand-tailleur, à 61½c dans la piastre.
Montréal—Dionne Ludger, boucher.
Jarvis & Fraid, restaurant.
Quintal Philias, restaurant.
Rochon O., restaurant.
Leblanc J. R., quincaillerie.
Lussier C. O., nouv.
Sherbrooke—Gagnon J. M., chaussures.

Nouveaux Établissements

Marbleton—Nadeau J. A. & Cie, forgerons.
Montreal—American Shoe Co; Chs G. de Tonnancour.
Charpentier & Chagnon, contracteurs.
Cowan & Co, négociants; Jas H. Cowan.
Dionne L. & Co, boucher; Veleda, Gagnon.
Frigon L. T., restaurant.
Horsfall & Langlois, hardes en gros.
Landry J. M. et Co, marchands à c m.
Metropolitan Dyeing Works Cleaning & Pressing Co.
Prescott (The) Brewing and Malting Co.
Rochon & Fournier, constructeurs etc.
St Germain Adol. barbier, Mde Adol. St Germain.
Trenholm W. H. & Co, laitiers.
Phelan Jas P. restaurant.
Canadian (The) Baling Co.
Québec—Canadian Clothing Co; Louis Lazarovittez & David Goodman.
Québec et Hartford Conn. — Berlin Iron Bridge Co; D. E. Lane.
Sherbrooke—Simoneau & Dion, constructeur, etc.
Waterville—Holtham & Co, mag. gén.

PROVINCE D'ONTARIO

Cessations de Commerce

Chatham—Kent Mills (The) Co, Ltd; The Canada Flour Mills Co Ltd succède.
Hamilton — Wentworth Knitting Co Ltd; G. B. Perry succède.
London—Clark James, provisions; J. C. Abbott succède.
Reid W. J. & Co, poterie et verrerie en en gros: le détail seulement.
Seaforth — Cunningham Herbert, épic.; R. Mallough succède.

Cessions

Guelph—Warner A. H., confiseur, etc.
Ingersoll—Menhennick T. A., chaussures.
Langton—Sutherland A. R., ferblanterie.
Oil Springs—Hewitt & Zimmerman, mag. gén.
Sarnia—Morrison Bros., chaussures.
Seymour Canton—Ketcheson D. H., grain.
Sturgeon Falls—Meagher Ths. J., chaussures.

Décès

Beachburg—Forbes George, pharmacien.

Dissolutions de Sociétés

Kingston—Sands J. S. & Son, marchands-tailleurs; J. S. Sands continue.
Toronto Junction—Godwin & Bean, épic; Ths. Godwin continue.

En Difficultés

Chatham—Ridley H. K., hardes et mercerics.
Ingersoll—Menhennick T. A., chaussures.
London—Cannon (The) Stove & Oven Co Ltd.

Fonds à Vendre

Chatham—Dymond Eliza, épic.
Hamilton—Brierly R., pharmacie.
Sarnia—McMaster David, libraire.
Toronto—Automatic (The) Steam Cooker Co Ltd.

Fonds Vendus

Alliston—Falls John, épic. à W. J. Woods.
Brussels — Ament John, hôtel à Beattie & Clark.
Belleville—Fox Geo. E., tailleur.
Grand Valley — Brown J. R., charron à Hy Rounding.
Leamington—Batchelor F. E., nouv. à S. G. Morris à 71½c dans la piastre.
London — Garner Ths W., épic. à John Tomlinson.
Ottawa—Casey M. A., épic. et liqueurs.
Sarnia—Morrison Bros, chaussures à Callum & Lesueur.

Nouveaux Établissements.

Alliston—Current A. L., épic.
Almonte—Miller Samuel, sellier.
Chesterville et Montréal—Loynachan & Casselman Dairy Co.
Ottawa — Miner & Currier, chaussures ont ouvert une succursale à Hintonburg.

NOUVEAU-BRUNSWICK

Nouveaux Établissements

Canterbury — Moore (The) Shaft Coupling Co Ltd.
Chipman — Sayre & Holley (The) Lumber Co Ltd.

NOUVELLE-ECOSSE

Cessions

Halifax—Hill Owen P., marchand-tailleur.

Dissolution de Sociétés

Church Point—Melanson & Burrill, mag. gén.
Little Glace Bay—Roach & Gillis, mag. gén.; A. J. Gillis continue.
Shubenacadie—Thompson & Scott, mag. gén.

En Difficultés

Halifax—Pyke G. A. & Son, épic en gros, offrent 25c dans la piastre.

Fonds Vendus

Port Greville—Bentley T. K. & Co, Ltd, mag. gén à H. Elderkin & Co.

Incendies

Hantsport—Coffill F. A., épic., ass.
Pulsiver J. T., chaussures, ass.

Nouveaux Établissements

Annapolis—Rogers V. J., hôtel.
Halifax—Hill Owen P., tailleur.
Middleton— Betley F E. & Co.. nouv.; ont ouvert une succursale à Sydney.
North Sydney—Colling J. W., épic.
Williston A., poisson.
Shubenacadie—Thompson & Blois, mag. gén
Sydney—Morris T. J., épic.
Patillo J. B. & Co, articles de fantaisie.

MANITOBA ET TERRITOIRES DU NORD-OUEST

Cessations de Commerce

Cypress River—Peters W. S., forgeron; W. Wilson succède.

Fonds à Vendre

Plum Coulée—Stritzel G. R. M., mag. gén.

Fonds Vendus

Calgary—Johnston & Co, hôtel à Garret Keefe.
Prince Albert—Woodman Chs., brasserie, à J. R. Downes.

Incendies

Ste-Agathe—Barré & Mignault, fromagerie, ass.
Winnipeg—Paul A., chaussures, ass.

Nouveaux Établissements

Moose Jaw—Moose Jaw (The) Drug & Stationery Co, Ltd, demande charte.
Winnipeg—Keystone (The) Cigar Co; John Heinbecker.

COLOMBIE ANGLAISE

Cessations de Commerce

Cascade City—Mahaffy T. E., mag. gén. parti pour Moyie.
Fort Steele—McBridge Bros., quincaillerie, etc., partis pour Cranbrook.
Moyie—Ferland A., merceries; P. J. Cahill succède.
Vancouver—Close Agnès, épic.
Victoria—Excelsior Biscuit Works; Excelsior Biscuit Co, Ltd, succède.
Smith M. R. & Co, mfrs de biscuit, M. R. Smith & Co, Ltd, succèdent.
Walker Mde E. G., restaurant; Hy. Andrews, succède.

Cessions

Phœnix—Crane Mead W., marchand.

VICTOR PORTE

IMPORTATEUR DE

VINS, COGNAC,

LIQUEURS, ETC.

Agent de Schroder, Schyler & Cie, Bordeaux; Guichard Potheret & Fils, Chalon sur Sâone; Théophile Roederer & Cie, Reims; Pellisson Père & C, Cognac; L. A. Price, Bordeaux; Cardinal Quinquina, Paris; Delettrez, Paris.

A. BARBIER,

DIRECTEUR.

34, RUE LEMOINE,

MONTREAL.

JOURNAL DES DÉBATS, PARIS

Edition Hebdomadaire

Le journal des Débats, dont la réputation est universelle, publie une édition hebdomadaire spécialement distribuée aux pays qui n'ont pas de relations postales quotidiennes avec la France.

Cette revue contient les meilleurs articles parus dans l'édition quotidienne.

Prix d'abonnement, $2.60 pour six mois.

7 rue des Prêtres St-Germain l'Auxerrois, Paris, France.

FOURRURES

Importateur, Exportateur et Manufacturier en gros de **FOURRURES** en tous genres pour hommes femmes et enfants. Les plus hauts prix du marché seront payés pour toutes sortes de fourrures non-apprêtées.

N. B —Le plus haut prix payé pour cire d'abeilles et ginseng.

HIRAM JOHNSON

494 RUE ST-PAUL MONTREAL.

The

National Life Insurance Co

Of Canada

Incorporée par acte spécial du Parlement du Canada.

Capital autorisé - - $1,000,000

Bureau Principal :

Temple Building, Toronto

H. S. HOWLAND, Président,
R. H. MATSON, Directeur-Gérant,
F. SPARLING, Secrétaire-Trésorier

Les personnes qui ont l'intention de s'assurer devraient examiner les plans attrayants de la "National Life," avant de s'assurer ailleurs.

On demande des agents actifs et de confiance, dans tous les comtés de la Province de Québec; ils devront être des hommes d'une réputation inattaquable.

S'adresser au Bureau Principal,
TEMPLE BUILDING, TORONTO,
ou à **CHS. G. GLASS**, Gérant Provincial,
180 rue St-Jacques, Montréal.

G. ELIE AMYOT

IMPORTATEURS D'ARTICLES DE

Modes et Hautes Fantaisies

EUROPÉENNES ET AMÉRICAINES

Téléphone 887 ◆ En gros seulement

59, rue Dalhousie, B. V., Québec

A. RACINE & CIE

IMPORTATEURS ET JOBBERS

— EN —

Marchandises Sèches

Générales

DE TOUTES SORTES.

340 et 342 Rue St-Paul

— ET —

179 et 181 rue des Commissaires

MONTREAL.

Modes d'Été Pour Hommes

Dans les Derniers Genres

Coupe Parfaite, Façon Soignée,
Prix Raisonnables.

A. L. Brault

MARCHAND-TAILLEUR

No 53, rue Bleury, Montréal.

TEL. MAIN 1961

LA CIE HERELLE'S CHOCOLATE WORKS

Longueuil, (Montreal), Can.

Remercie Messrs. les Epiciers et le public en général de la faveur avec laquelle ils accueillent ses produits; faveur qu'elle s'efforce et s'efforcera toujours de mériter par la perfection de ses

CHOCOLATS et CACAOS

qu'elle vend au plus juste prix. Son motto est: Vendre à petit bénéfice et bon, pour vendre beaucoup.

E. R. GAREAU

AGENT D'IMMEUBLES

1511, RUE NOTRE-DAME, MONTREAL

Près de la rue Bonsecours.

TELEPHONE BELL MAIN 2154

ON DEMANDE à acheter une maison double sur la rue Sherbrooke, ou au nord de la rue Sherbrooke dans les environs du Carré Saint-Louis.

A VENDRE — 2788, rue Ste-Catherine, à bas prix, pour clore une succession, une maison en parfait ordre. Pour plus amples informations, s'adresser à

H. M. SIMPSON,

No 29 Canada Life Building

TELEPHONE: MAIN 3344

A VENDRE et ECHANGER

Propriétés payant **10%**

Conditions faciles. Bonne localité.

Maisons à Louer.

Argent à Prêter.

Art. C. Bourassa & Cie

26 Rue Saint-Jacques.

Téléphone Bell Main 2681

Marc A. Brodeur & Cie

Marchands Tailleurs...

1858 Rue Notre-Dame

A quelques portes à l'ouest de la rue McGill,

MONTREAL.

Dissolutions de Sociétés

Trail—Milwaukee Brewing Co; John Fluhrer continue.

En Difficultés

Trail—Dunkerley Percy, nouv.

Fonds Vendus

Columbia—Anderson Joshua, mag. gén. à Jeff Davis & Co.

Victoria—Pearce J. T., hôtel à J. S. Rollins.

Les Magazines Illustrés.—De 324 illustrations en 1894 à plus de 1600 en 1900: voilà des chiffres qui dénotent l'augmentation et le développement de la partie artistique du *Ladies Home Journal* de Philadelphie en six années. La qualité de l'illustration a également augmenté dans de notables proportions—le public en réclame de plus en plus.—Le *Ladies Home Journal* aura publié en 1900 plus d'illustrations—en nombre, dimensions, qualité et coût—que tous les principaux magazines d'il y a dix ans réunis.

JOURNAL DE LA JEUNESSE. — Sommaire de la 1459e livraison (17 novembre 1900). —Un Phénomène, par B. A. Jeanroy.—Les Secrets de la Prestigitation: Les nouveaux piliers d'Hercule, par St-J. de l'Escap.— La Prise de Pékin, par Et. Leroux. — Treize et quatorze, par Yan de Castétis.—Les chemins de fer monorails, par Daniel Bellet.

Abonnements: France: Un an, 20 fr. Six mois, 10 fr. Union Postale: Un an, 22 fr. Six mois, 11 fr. Le numéro: 40 centimes.

Hachette & Cie, boulevard St-Germain, 79, Paris.

TOUR DU MONDE—Journal des voyages et des voyageurs. — Sommaire du No 46 (17 novembre 1900).—1o Une mission en Acadie et du lac Saint Jean au Niagara, par M. Gaston Du Boscq de Beaumont.—2o A travers le monde: Kiao-Tchéou.—La nouvelle colonie allemande en Chine, par A. Drahe.—3o Dans le monde du travail: La navigabilité de la Garonne—4o Parmi les races humaines: Le Président Kruger:—Sa vie, son caractère, sa fortune.—5o Dans le monde du travail: L'exploitation des mines au Klondyke. —6o Livres et Cartes.—7o Les Revues Etrangères: Bagamoyo (*DeutscheKolonialzeitung*, Berlin). Coups de pioche et coups de fortune (*Klondyke Review*). — L'Exploration des îles Salomon (*Geographical Journal*, Londres).

Abonnements: France: Un an, 26 fr. Six mois, 14 fr.—Union Postale: Un an, 28 fr. Six mois, 15 fr. Le numéro: 50 centimes.

Bureaux à la librairie Hachette et Cie, 79, boulevard Saint-Germain, Paris.

Blanchiment des cuirs

Différents procédés sont employés pour donner une couleur claire aux cuirs foncés. Le bioxyde de sodium, qui est employé pour blanchir la soie et la laine, russit pour le blanchiment des cuirs.

Voici comment on procède:

On fait dissoudre à la chaleur 900 grammes de sulfate de magnésie dans 10 litres d'eau. Cette solution étant refroidie, on ajoute peu à peu 300 grommes de bioxyde de sodium.

On frotte le cuir avec la solution jusqu'à ce qu'on obtienne la couleur claire ou blanche désirée.

Dans le cas où l'on traite du cuir fort, on peut aider l'action en lavant préalablement le cuir avec de l'eau légèrement acidulée avec de l'acide acétique.

Notre confrère de la *Halle aux cuirs*, à qui nous empruntons ce renseignement, recommande de bien tenir le bioxyde de sodium à l'abri de l'humidité et de l'eau, car il se décompose promptement.

PROVINCE DE QUEBEC

Cour Supérieure.

ACTIONS

Défendeurs.	Demandeurs.	Montants
Acton Vale		
Robinson Wm D.	Town of Westmount	334
Contrecœur		
Richard Adel. et al	La Banque Nationale	621
Dorval		
Fabrique de Dorval	W. Mongeau	150
Detroit, Mich.		
Sullivan Dame Mary et al.	Robt Smart jr	3e cl.
Ile Bizard		
Boileau P. & Frères	Damase Naud	3455
Killaloe Stn. Ont.		
Mohr & Ryan	Forbes Bros	395
L'Ange Gardien		
Charron Félix	P. Demers & Fils	263
Longueuil		
Robert J. T. A	Ths Ligget	132
Ville de Longueuil	J. U. Emard et al	466
Melbourne		
Larivière P. A	Legal and Financial Exchange	215
Montreal		
Boileau Alph	Dame Liliose Normandeau	350
Barolet Léonidas esqual	Crédit Foncier F.-C.	4888
Baie des Chaleurs Ry Co.	Frothingham & Workman	3966
Cité de Montréal	Hon. Riendeau	1999
do	Geo. Vandelac	206
Catholic Order of Forester et al	Dame Eliza C. Coleman	1000
Clément Xavier	Cecillia Lucas dit Fraucœur (dommages)	1000
Dunham Eber H.	Bishop's Coll. School Ass.	240
Demers Paul	Birkbeck Investment Security & Savings Co	127
Dunham E. H. & Co	The Troy Laundry Co	162
Donohue Dame Mary et vir	Montreal Protestant House of Ind. & R.	4e cl.
Granger Godfroy	Michel Laforce	175
Grenier Jacques	Touss. Préfontaine	1e cl.
Grier J. & B	Dame D. O'Shaughnessey esqual	100
Grothé Chs R	Rev. H. Bloomfield	4100
Hartland H. F	Geo. Ducharme	100
Harkin Bernard	Pat. McDermott	124
Hickey John C. et al.	J. H. Seed	1400
Jutras Dame Olier	M. Langlois	5e cl.
Kelly Jas	J. W. Kilgour & Bro	241
Lamontagne Hector & Cie	Euclide Paquette ès qual (dommages)	1999
Lapointe J. R.	Amable Archambault	420
Lespérance Wm	Odias Cartier	10000
Labossière Jos. Alb. et E. A.	Hudon & Orsali	109
Martin T. C. & A	G. Deserres	102
Montreal Street Ry Co.	C. H. McLeod	1e cl.
Murray J. C. & Co	The Abbott-Mitchell Iron and Steel Co.	129
McCrea Wm	Frk Devrickx	188
Morris John	Susan Bloomfield	1239
McLaren D. W.	The Montreal & Oregon Gold Mines Co,	1e cl.
Montreal Street Ry Co.	Dame Emma R. McConnell (dommages)	1600
Martin Nap	G. Deserres	250
Paquet Moise	J. M. Filiault	500
Poutré N. fils & Cie	Montreal Brewing Co.	110
Plante Ed	Munderlogh & Co.	105
Robb E. M	J. Lefebvre	240
Royal Electric Co	Ernest Audet (dommages)	10000
Sincenne & Courval	L. P. Bérard et al	286
Temple Fred. L	Dame B. Jane Scott et vir	360
Toupin Arth. & al	B. Leclaire et al	105
New Richmond		
Robinson R. B	Tooke Bros	171
Outremont		
Boivin Wilfrid	C. A. Gerva's	140
Pointe Claire		
Charlebois Arsène	Mag. Dufresne	120
Duchesneau De Honorine	Lockerby Bros	145
Charlebois De Maria et vir	Jos Charlebois	1e cl.
St André Avelin		
Cardinal L. & O	R. A. Lister & Co	3e cl.
Ste Geneviève		
Prevost Abel et al	Camille Bourdon	200
St Lambert		
Trudeau Victor	Jos Binette	1e cl.
St-Louis—Mile End		
St Denis J. B	Onés. Gaulin	120
Gosselin Philomène P.	Gosselin et vir C. A. Sylvestre	411
Ste Victoire		
Paulhus Hercule	R. A. Lister & Co	3e cl.
Viauville		
Clifford James	Aug. Lachapelle	120
Westmount		
Cass J. H. et al	John H. Seed	275
Honan Cornelius	Ls Parent	190
Chisholm Ths J	G. Meloche	126

Cour Supérieure

JUGEMENTS RENDUS

Défendeurs.	Demandeurs.	Montants
Barnston		
Cromer E. R	J. Riendeau	148
Cowansville		
Buzzell Ths D	McLaughlin Carriage Co	206
Cookshire		
Desrochers J. E. et al	C. F. Bellam	101
Weston Hy H	Equitable Savings Loan and Bldg, Ass.	321
Dudswell		
Stacey Wm H	W. Dawson	161
Emberton		
Leford Jas	Eastern T. Bank	110
Granby		
Marchessault Ant	Eusèbe Tougas	126
Hawkesbury, Ont.		
Charlebois Jules	J.-B. Charlebois	400
Knowlton		
Pepin Joseph	Le Crédit Foncier F.-C.	402
L'Ange Gardien		
Charron Félix	Pierre Demers et al	229
Lachine		
Leger Leopold et al	Alex. Laplante	127
Montreal		
Adams Arth. W	Michael Tapley	135
Bolduc Louis	Ferd. Tremblay	2083
Barette Wm James	Cie d'App. Alimentaires	107
Cité de Montréal	Hugh Ross	85
Desjardins Ant	Amable Lallemand	386
Fischel Gustave	Em. Fischel	800
Fisk Hy J. et al	Alex. Ramsay	750
Frappier J. A. S.	Crédit Foncier F.C.	292
Germain R.	Proulx & Damien	125
Kerrin Dame Mary	Aug. Lachapelle	796
Kenney John et al	Jas McShane	150
Lang Gilbert	Jos. Roy	168

C. H. LETOURNEUX, prés. C. LETOURNEUX, vice-prés. J. LETOURNEUX, sec.-trés
LETOURNEUX, FILS & CIE, Lim., MARCHANDS - FERRONNIERS
NOS. 259, 261, 263 ET 265 RUE SAINT-PAUL MONTREAL

SERRURES, VERROUS et toutes les FERRURES pour Bâtiments.

AUSSI les fameuses **PEINTURES PREPARÉES** de Sherwin-Williams soit pour l'intérieur ou l'extérieur, **VERNIS, PEINTURES à PLANCHER, EMAIL** pour bains ou bric-à-bracs, etc., aussi **PINCEAUX** et **BLANCHISSOIRS** de toutes sortes.

L. J. A. SURVEYER, 6 RUE ST-LAURENT.

Peinture Préparée "Island City."

Pour l'intérieur et l'extérieur des maisons. La meilleure peinture sur le marché. La mieux adaptée pour notre climat. La plus pure et la plus économique.
Peinture à plancher "Island City." Celle qui couvre le plus de surface. Celle qui couvre mieux le bois. Celle qui durcit en vieillissant.
Peinture à vernis "Island City." Pour Voitures, Instruments Aratoires, etc. Elle conserve le bois. Elle dure longtemps propre. Elle donne toujours satisfaction.

P. D. DODS & CIE
Entrepots et Bureaux : 188 et 190 rue McGill,
Usines : 274, 276, 278 rue St-Patrice,
TORONTO. WINNIPEG. MONTREAL.

DR BEAUMIER, Spécialiste à l'

INSTITUT D'OPTIQUE AMERICAIN,

Tél. Bell, Est 89. MONTREAL

1856, Rue Ste-Catherine, Coin Cadieux 2ème porte à l'Est

Fait la **Spécialité** de la **fabrication** de **Verres** Optiques, **"Cristal de Roche." Diamants** et combinés pour **Lunettes, Lorgnons, Etc.,** taillés et ajustés selon la **Force** de la **Vue,** pour bien **Voir** de **Loin** comme de **Près,** et pour la guérison des yeux.

☞ **Avis.—Nous** sollicitons les **cas** difficiles, désespérés, et déjà abandonnés des **Médecins,** de venir nous voir et d'essayer nos merveilleux **Verres** Optiques, Ophtalmiques pour la guérison des yeux.

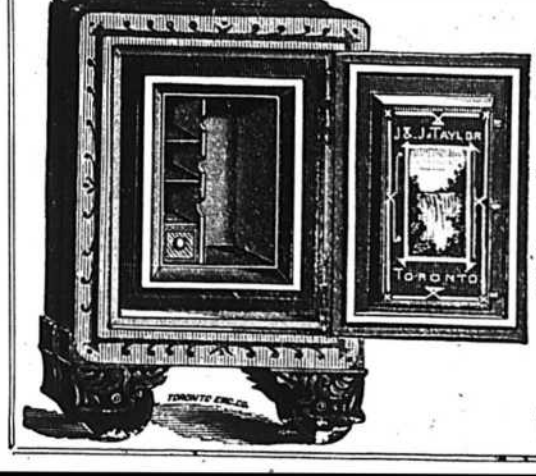
Consultations et examen de la Vue Gratis. Satisfaction complète. Toutes prescriptions d'oculistes seront soigneusement remplies. Ouvert de 8 hrs A. M. à 8 hrs p. m. Le Dimanche, de 1 à 4 hrs P. M.

Les Machines à Ecrire

SMITH PREMIER

ont obtenu à l'**Exposition de Paris** le **Diplôme de Grand Prix** avec le plus grand nombre de points, arrivant en tête de toutes les vingt machines exposées. Ayez la meilleure, un Smith Premier, tel qu'attesté par les plus grands experts du monde,

WM. M. HALL & CO.,
1702, Rue Notre-Dame, - Montréal.
TEL. BELL: MAIN 983



J. & J. TAYLOR
TORONTO SAFE WORKS
TORONTO, ONT.
Etablis depuis près d'un demi-siècle.

Manufacturiers de Coffres-forts à l'épreuve du feu, à l'épreuve du feu et des voleurs ; de portes de voûtes à l'épreuve du feu et des voleurs, et de plaques pour voûtes.

R. B. HILLS,
Agent pour Montréal
1804 Rue Notre-Dame.

THE JAMES ROBERTSON CO., LTD
MARCHANDS DE METAUX,
FABRICANTS DE TUYAUX EN PLOMB,

Coudes en plomb comprimé, Plomb de chasse, Mastic, Blanc de plomb. Spécialité de l'enveloppe des Fils Electriques avec du plomb ; aussi Scies rondes Scies à moulins, Godendards et autres scies.

Bureaux : 144 rue William,
Usines : coin rues William et Dalhousie, MONTREAL.

FERRONNERIES, HUILE, PEINTURES, CHARBON, ETC., ETC.

Ebarrangh&co
COR NOTRE DAME & SEIGNEURS ST

Manufacturiers et Importateurs, Montréal.

FAUCHER & Fils
Importateurs et Marchands-Ferronniers
Bois et Garnitures de Voitures

Fournitures pour Carrossiers et Forgerons, telles que Fer en barres, Acier, Charbon de forge, Peintures, Vernis, etc.

Nos. 796 à 802, Rue Craig,
MONTREAL.
Téléphone Main 576

PAQUETAGE --POUR ENGINS, ETC.
ENVELOPPES EN MAGNESIE POUR TUYAUX.
HUILES ET GRAISSES POUR MACHINES.

The William C. Wilson Co.,
LIMITED
24 Front St. E., Toronto, Ont.

COMMIRÉ & DEMERS
FONDEURS

Enverront sur demande leur liste de prix et d'escompte pour les articles en fonte, comprenant : ——

Poëles et Fourneaux de Cuisine, Tortues Poëles pour Repasseuses, -- Poëles à Fourneaux, Chaudrons, Bouilloires, (Canards), Eviers, Bancs d'Ecoles, Bancs de Jardins, -- Roues, Et une grande quantité d'autres articles en fonte.

BUREAUX, ATELIER ET ENTREPOT
Coin des rues ONTARIO et DESJARDINS
MAISONNEUVE, MONTREAL

Letang Letang & Cie.....J. Shaw & Sons & Wolverhampton 3715
MacDonald G. A. .....John Darley 252
Noel Corinne....La Banque d'Hochelaga 315
Pelletier Damase.....Alf. Brunet 399
Prevost Jos. A..... Owen McDonnell 189
Robb Edm.....Jules Trépanier 170
Roger Fabien.....J. Ald. St Denis et al 207
Schiller Jos.....Dame N. Robert-Lydie Goyette 139
Stadacona Water Light & Power Co.. Hanson Bros 702

Oxford

Norton A. O.....A. A. Gignac 639

Sault aux Récollets

Roger Fabien.....J. A. St-Denis et al esqual 207

Stanbridge

Messier Joseph .....M. L. Brunet 585

St André d'Acton

Roussin Cléop.....Jos Decarie, fils 154

Ste Geneviève

Boileau Alph...Dame Marg. Robin dit Lapointe et vir 261

St Louis Mile-End

Bélanger Ed.....The Wm. Watson O'Gilvie Milling Co 260

Ste Rose

Bastien Théop. et al.....Trefflé Bastien 3e cl.

Cour de Circuit

JUGEMENTS RENDUS

DÉFENDEURS. DEMANDEURS. MONTANTS

Cartierville

Les Com. d'Ecoles.....H. Cadieux et al 15

Côte des Neiges

Lauzon Louis.....Dame Marie-Rose Lacombe et al 28

Coteau Station

Bray Nap.....D. Dowell 62

Hawkesbury

Pattie Dame L. M.....Dame A. Macpherson 5

Longueuil

Faust Alexis.....E. Mercier 5

Montréal

Alguire N. et al.....Lizzie Murphy 36
Alguire N. ..... J. Gold 9
Alexandre H.....M. Courtois 15
Augé Ed..... H. Poirier 10
Bourbonnais Ant..... Ths Quintal 24
Boufassa Arthur.....B. Leclaire et al 8
Bray Nap..... J. W. Wilson 35
Bouchard Amédée.....Godf. Lebel 18
Boucher Jérémie.....J. Bacon 8
Bisson J. A.....E. Desrochers 6
Bush Dame .....Dame F. Hatch 48
Beauchamp J. A .....Jos. Ward 86
Brown J.....Dame M. Desautels 60
Bouliane Pierre et al. .....La Banque Nationale 50
Butterworth Wm.....R. B. Hall 70
Chouinard Alex.....A. Sicard 6
Chevrier A.....M. J. A. Renaud 25
Claude Alfred.....G. Rochon 10
Day O..... A. Lauzon 6
Duhamel H.....E. Mercier 15
Dubé J. A.....Adelard Cloutier 65
Dewar A. W.....Delle Mary J. Closs 40
Dupuis Horace.....H. Poirier 8
Emond Delle G. et al.....J. Nantel 48
Fortier J.....J. Bacon 9
Gover S..... C. W. Lindsay 36
Goderre Anselme.....N. Chartrand 18
Giroux H.....F. R. Martin 10
Gagnon Jos ..... J. E. Fortier 6
Gauthier Edm..... Z. Tougas 13
Gagnon Wilf.....Z. Tougas 10
Grenier Ernest.....Louis Riverin 54
Goulet Victor & Cie .....A. Latour 81
Gagnon T. & Cie.....H. Audette 45
Greene T.....J. Gernier 27
Heir F. O.....L. C. Meunier et al 8
Haddlesey F.....O' Proulx et al 15
Hurteau J. A.....A. H. Sims 40
Hétu Jos..... J. A. Hurteau 10
Jackson Wm J.....J. Strachan 5
Jeannotte Jos..... L'Union St Joseph 51
Jacconne A.....H. B. Ames 23
Jacoboff A..... H. Ness 10
Kurlandsky M ..... L. Jacobs 9
Lynch J.....J. Martin et al 10
Lefebvre J. H..... J. A. Hurteau 43
Léger Victor.....Wm H. Evans 38
Leonard Vve Marie Lse.....C. F. Smith 50
Lang G. et al.....H. St Mars 12
Lizabel Jos et al .....P. Vandal 40
Legrow Levi..... W. Paul 6
Légaré J. E.....J. Bacon 10
Larocque Jos...The Beaubien Produce and Mill Co 47
Lorti O.....Frères des Ecoles Chrétiennes 35
Lafontaine E.....L. Cohen et al 32
Latour Chs.....J. O. Gadoury 12
Lahaie N... ..... J. Cohen 7
Lang Gilbert..... L. Lamoureux 21
Lauzon Godfroi.....The Williams Mfg Co 6
Larin Henri et al.....Dame A. Rabeau 10
McGee M. A. et al .....E. Cavanagh 14
do ..... J. B. Collette 18
Maisonneuve C.....J. A. Ouimet 21
Moore A. D..... Dame Rosalie Legault 25
Malouin Narc..... B. A. Bastien 39
Murphy P. S.....J. A. Gauthier 10
Mulligan Andrew.....H. Stone 10
Mearns James.....A. Chaussé 68
Meehan P.....J. H. Filiatrault 14
McCrae L..... C. Lalonde 11
McKenna J.....The Williams Mfg Co. 10
Oliver G. W..... The G. A. Holland & Son Co. 15
Pilon Jos. S.....J. S. Prudhomme 7
Poulette Nap.....N. C. Martin 26
Powers Wm..... C. Lamoureux 15
Parent L..... A. Valiquette 5
Petit P..... A. D. Gillis 69
Robillard C.....J. Leaker 7
Rousseau Jos..... Azarie Brodeur 19
Rivet Jos..... J. Simard & Sons 10
St Pierre Placide.....L. A. Cloutier 96
Sturgess H. T. et al...F. O. Lenoir et al 12
Swinburne M.....J. Ettenberg 12
Sweeney Georgiana.....Tanc. Pagnuelo 20
Thouin P. A.....Z. Tougas 18
Therien W.....Jos. Nantel 14
Thyman Jos..... Jas Strachan 12
Vézina Jos.....J. Lanctot 12

Plessisville

Hard J. Ones..... A. Turcotte 74

Quebec

Roy Geo. et al.....Victor Lévesque 57

Sherbrooke

Parent Gaudias.....J. A. Archambault 84

Ste Agathe

Bélisle H. A..... J. A. Dionne 19

Ste Cunegonde

Morin J. A.....L. Trudel 25
Bélanger Jos.....E. Pepin 10

St-Damase

Brochu L.....Massey, Harris Co 14

Ste Geneviève

Prevost Abel.....J. Grier et al 62
Prevost Abel..... A. Amiot et al 51

St Henri

Turcot I.....J. L. Wiseman 6
Paiement Emery.....S. Gohier 12

St Laurent

Dufresne F. & fils.....A. Coudry 35

St Louis Mile End

Mault J H.....P. D. Monast 7
Taillon Ludger .....H. Payer 5
Gagnon Alexis.....N. Blain 12

Ste Soholastique

Forest Narc..... N. Collin 22

St Tite

Frigon Jos...Dame N. M. Wolever et vir 11

Varennes

Lafrance Jos.....H. C, Cadieux et al 16

Warwick

Beauchemin Ernest...Wm Starke et al 88

Waterloo

Chagnon J. G. A.....The Eureka Cigar Mfg Co 37

Westmount

Stearns H. L.....A. Mackay 8
Bartlett Edm. T.....John Murphy et al 32

Pour parfumer les appartements

Lorsque l'on veut parfumer un appartement on met seulement une pincée de poudre de benjoin sur une pelle rougie.

C'est ainsi que l'on se débarrasse de la mauvaise odeur des appartements en lui substituant une odeur plus forte et plus agréable.

Un peu de sucre en poudre projeté sur une pelle rougie produit encore un bon effet.

Conservation des sirops

Les traités spéciaux indiquent aux fabricants prévoyants des procédés variés pour la conservation des sirops, des sucs de fruits, de tout ce qui est fermentescible et corruptible. Le meilleur de tous ces procédés, c'est encore celui qui fut indiqué par notre grand chimiste et physicien français Appert; il consiste à chauffer au bain-marie les bouteilles contenant le liquide que l'on veut soustraire aux irréparables outrages du microbe. On plonge dans le bain les bouteilles bien bouchées et ficelées: c'est la stérilisation opérée de la façon la plus scientifique.

Mais les bouteilles ont des défaillances; il se produit une pression dans leur intérieur pendant l'opération; parfois le bouchon saute, la bouteille éclate, chose dangereuse.

Comment s'en préserver?

En mettant à profit l'indication que donne M. J. Eury, pharmacien à la Rochelle, et qui a tout le mérite de l'œuf célèbre de Christophe Colomb.

Le procédé de M. Eury consiste, en employant de simples bouchons de liège et des bouteilles de modèle ordinaire, à faire, dans le bouchon, au moyen d'une tige de fer rougie au feu, un trou oblique allant du centre de la base du bouchon au tiers de sa hauteur. Les bouchons ainsi perforés sont placés sur les bouteilles, de façon que la prise d'air reste libre et les bouteilles sont mises dans le bain-marie: ébullition, convulsions intimes des microbes, stérilisation.

On retire alors les bouteilles et tout aussitôt on enfonce le bouchon de façon que la prise d'air soit au-dessus du goulot: voilà l'accès de l'air interdit et la conservation assurée. Il va sans dire que l'on doit utilement cacheter et capsuler au besoin la bouteille.

On a proposé, dans le même but, des bouchons en caoutchouc qui laissent échapper l'air et qui se contractent lors des refroidissements: ils coûtent cher et ne valent pas le simple bouchon de liège percé ainsi, que l'indique. M. Eury. Ce système pourrait, à ce qu'il semble, être appliqué à la stérérilisation économique du lait en bouteilles pour le plus grand profit des nourrissons, et ce ne serait pas le moindre de ses mérites.

Banque d'Hochelaga

AVIS

Est par les présentes donné qu'uu dividende de trois et demi pour cent (3½ p. c.) pour les six mois courants, égal au taux de sept pour cent (7 p. c.) par an, a été déclaré sur le capital payé de cette institution, et qu'il sera payable au bureau chef, ou à ses succursales, le ou après samedi, le premier jour de décembre prochain.

Les livres de transferts seront fermés du 16 au 30 de novembre inclusivement.

Par ordre du conseil de direction.

M. J. A. PRENDERGAST,
Gérant Général.

R. WILSON SMITH

COURTIER EN DEBENTURES

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

Batisse Standard Life

151 rue St-Jacques, Montréal

LS. DESCHENES

ENCANTEUR DE COMMERCE

—ET—

Jobber en Chaussures

No 60 RUE ST-JEAN

QUEBEC

N. B.—Messieurs les marchands de la campagne épargneront de l'argent en venant me faire visite avant d'acheter ailleurs. J'ai constamment en mains toutes sortes de Jobs pour leur commerce

LA BANQUE DE ST-HYACINTHE

Bureau Principal : St-Hyacinthe, P. Q.

CAPITAL PAYÉ - - - $820,84
RESERVE - - - 75,00

DIRECTEURS :

G. C. DESSAULLES, - - - Président,
J. R. BRILLON, - - - Vice-Presiden
L. P. MORIN, J. NAULT
DR E. OSTIGUY, EUSEBE MORIN
JOS. MORIN.
E. R. BLANCHARD, W. A. MOREAU,
Caissier. Inspecteur

— Succursales —

St. Césaire, M. N. Jarry, gérant.
Farnham, J. E. Campbell, gérant
Iberville, J. M. Bélanger, gérant.
L'Assomption, H. V. Jarry, gérant.

Correspondants : — Canada : Banque des Marchands du Canada et ses succursales. Etats-Unis : New-York. The National Bank of the Republic, Ladenburg, Thalman & Co.; Boston—Merchants National Bank.

UBALDE GARAND. TANCREDE D. TERROUX

GARAND, TERROUX & CIE.,

BANQUIERS ET COURTIERS

116 Rue St-Jacques, MONTREAL

Effets de commerce achetés. Traites émises sur toutes les parties de l'Europe et de l'Amérique Traites des pays étrangers encaissées aux taux les plus bas. Intérêt alloué sur dépôts. Affaires transigées par correspondance

C. H. WALTERS & CO.

BANQUIERS

3, Rue Saint-Sacrement, Montréal.

Achat et vente de Billets de Commerce.
Négociation de Bons et Débentures.

W. H. WEIR F. H. WEIR

W. H. WEIR & SON

COURTIERS

'13 RUE ST-FRANCOIS-XAVIER, Montréal.

M. W. H. WEIR, membre du "Montreal Stock Exchange," achète et vend tous les stocks qui figurent sur la liste du Stock Exchange, au comptant ou à terme. Les dernières informations régulièrement classées. Correspondants spéciaux à New York.

THE TEL. BELL UP 971

Canada Electric Co.,

L. ROUSSEAU Gérant

2501, STE-CATHERINE, COIN DRESDENT

Installations de lumière électrique et d'Horloges de contrôle électrique Téléphones pour entrepôts, Cloches Electriques, Etc., Etc.

SEULS AGENTS POUR LA

STANDARD ELECTRIC TIME CO

de Waterbury, Con

BREVETS D'INVENTION

(France-Etranger)

Marques de Fabrique, Procès en contrefaçon, etc.

CASALONGA

Ingenieur-Conseil (depuis 1867
PARIS
15 r. des Halles

Prop. Direct. (depuis 1878) du Journal (25 f. par aLAn)

" CHRONIQUE INDUSTRIELLE "

THE MOLSONS BANK

Incorporée par acte du Parlement en 1855

BUREAU PRINCIPAL - - - - - MONTRÉAL.

Capital versé	$2,500,000 00
Réserve	$2,050,000.00
Réserve pour rabais sur escomptes courants	$80,000.00
Compte de Profits et Pertes	26,992.48 2,156,992.48

BUREAU DE DIRECTION.

WM. MOLSON MACPHERSON, Président. S. H. EWING, Vice-Président. W. M. Ramsay. Samuel Finley. J. P. Cleghorn. H. Markland Molson. F. C. Henshaw.

JAME ELLIOT, Gérant Général.

A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Surintendant des Succursales.

W. H. DRAPER, Inspecteur H. LOCKWOOD, W. W. L. CHIPMAN, } Asst.-Insp

SUCCURSALES : Alvinston, O., Aylmer, O., Brockville, O., Calgary, Alb., Chesterville, O., Clinton, O., Exeter, O., Fraserville, Q., Hamilton, O., Hensall, O., Kingsville, O., Knowlton, Q., London, O., Meaford, O., Montréal, Q., rue Ste-Catherine, Montréal, Morrisburg, O., Norwich, O., Ottawa, O., Owen Sound, O., Port Arthur, O., Quebec, Q., Revelstoke Sta., B.C., Ridgetown, O., Simcoe, O., Smith's Falls, O., Sorel, Q., St. Thomas, O., Toronto, O., Toronto Junc., O., Trenton, O., Valleyfield, Q., Vancouver, B. C., Victoria, B. C. Victoriaville, Qué., Waterloo, O., Winnipeg, Man., Woodstock, O.

AGENCES à Londres, Paris, Berlin et dans toutes les principales villes du monde.

Emission de Lettres de Crédit pour le commerce et lettres circulaires pour voyageurs.

Attention sérieuse apportée aux Collections.

La Banque Nationale

BUREAU CHEF : QUEBEC

CAPITAL PAYÉ..... $1,200,000
FONDS DE RÉSERVE..... $200,000

DIRECTEURS :

R. AUDETTE, Ecr., Président,
A. B. DUPUIS Ecr., Vice-Président.

L'HON. JUGE CHAUVEAU, | V. CHATEAUVERT, Ecr.,
N. RIOUX Ecr. | NAZ. FORTIER, Ecr.,
J. B. LALIBERTE, Ecr.
P. LAFRANCE, Gérant.
N. LAVOIE, Inspecteur.

SUCCURSALES

Québec : faubourg St Jean,
Québec : St-Roch.
Montréal.
Sherbrooke
St-Hyacinthe.
Joliette.
Rimouski, Qué.
Murray Bay, Qué.
St-François Nord-Est, Beauce.
Ste-Marie, Beauce.
Chicoutimi.
Roberval.
Ottawa, Ont.
St-Jean, P Q.
Montmagny, Qué.
Fraserville.
Saint-Casimir, Qué.

AGENTS.

Angleterre : The National Bk of Scotland, Londres.
France Crédit Lyonnais et succursales, Paris.
Etats-Unis : The National Bank of the Republic New-York. The Shoe & Leather National Bank, Boston, Mass.

Les collections reçoivent une attention spéciale et les retours en sont faits avec la plus grande promptitude.

On sollicite respectueusement la correspondance.

EDWIN HANSON. WILLIAM HANSON.

Hanson Bros.

Courtiers en obligations des Gouvernements, Municipalités, Chemins de Fer et Industries.

Nous avons toujours en mains des obligations de premier ordre, convenant pour placements par les Fidéi-commissaires, les Banques, les Compagnies d'Assurances, les Sociétés et les spéculateurs privés. On peut obtenir des listes d'obligations ainsi que les prix sur demande adressée au bureau, chambre 20, bâtisse Canada Life, Montréal.

ALMANACHS 1901

La maison J. B. ROLLAND & FILS, Montréal, vient de mettre en vente ses

ALMANACHS ET CALENDRIERS POUR 1901

1. **L'Almanach Agricole, Commercial et Historique,** 35e année.
2. **L'Almanach des Familles,** 24e année.
3. **Le Calendrier de la Puissance.**

Ces trois publications si bien connues et si justement appréciées du public, renferment encore une foule de renseignements des plus utiles sur l'administration religieuse et civile du pays, ainsi qu'un des meilleurs choix d'historiettes, anecdotes, etc., etc. Elles sont en vente chez tous les marchands, au prix de 5 centins chacun.

J. B. Rolland & Fils, rue St-Vincent, Montréal

Les Hommes d'Affaires

Ont très peu de temps à dépenser. Je me tiens à leur disposition **à toute heure** du jour ou du soir.

HARDOUIN LIONAIS,

D.C.D., L.C.D.,

CHIRURGIEN DENTISTE,

Gradué du "Philadelphia Dental College," licencié du Collège Dentaire de la P. de Q.

2359 RUE STE-CATHERINE
MONTREAL

Tél. de Bureau : Up 2496. Résidence, E. 979

VENTES ENREGISTRÉES

Pendant la semaine terminée le 21 no. 1900

MONTRÉAL-EST

Quartier St - Jacques

Rue Craig, Nos 191 à 197. Lot pt 334, avec maison en brique, terrain 71.6 x 59.8 supr 3600. Rose de Lima Robillard Vve de Octave Labrecque à Pierre Mailhot; $7500 [51996].

Rue Ste Catherine, Nos 1420 à 1432. Lot pt 664, avec maison en brique, 1 terrain 67.10 d'un côté, 66 de l'autre x 65.4 d'un côté et 67.8 de l'autre supr 4427 1 do supr 1957. La succession F. X. Beaudry (orphelinat) à La succession F. X. Beaudry (Héritiers) ; $1781.25 [52012].

Rue Amherst, Nos 475 à 481. Lots 974-40, 41, avec maison en brique, terrain 42 x 63 supr 2646. Onésime alias Olivier Durocher à Delphis Trempe; $3000 [52014].

Rue Lagauchetière, Nos 275 à 281 et St Timothée, No 115. Lot 405, avec maison en bois et brique, terrain 88.6 d'un côté 82 de l'autre x irrg supr 8930. Le Shérif de Montréal à Raymond Préfontaine; $4475 [52016].

Rue De Montigny, Nos 1151 et 1153. Lot pt 851, avec maison en brique, terrain 52 x 75 supr 3900. Godfroi Latreille à Joseph Jeannotte; $5000 [52028].

Rue Montcalm, No 245. Droits dans le lot 1030, avec maison en brique, terrain 21.9 x 76.3 supr 1653. Esther Leclaire Vve de Dominique Larose et al à Rosianne Cusson épse de Félix Rieutord ; $40 [52030].

Rue Montcalm, No 245. Lot 1030, avec maison en brique, terrain 21.9 x 76.3 supr 1653. Rosiane Cusson épse de Félix Rieutord à Osine Chabot; $1000 [52031].

Rue Berri, Nos 761 à 769. Lots 1203-209, 210, avec maison en pierre et brique, terrain 50 x 109. Hortense L. Carrière épse de Jos. Girard à Eliza Beauchamp Vve de Chs Clavette ; $11000 [52033].

Rue St Timothée, Nos 239 à 243. Lot 786 et autres immeubles, avec maison en brique, terrain 50 x 73.6 supr 3675. Chs Ed Hébert à Ed Nap. Hébert; $5300 et autres considérations (Cessions) [52034].

Quartier St Laurent

Rue Dorchester, No 626. Lot pt 575, avec maison en pierre et brique, terrain 35 x irrg supr 4206. Le Shérif de Montréal à Francis McLennan ; $215 [51991].

Quartier St-Louis

Rue Montée du Zouave. Lots 746-35-3, 746-36-3, avec maison en pierre et brique (neuve), 1 terrain 27.5 x 31.2 supr 825; 1 do 27.5 x 9 d'un côté et 8.8 de l'autre supr 225. Adolphe Duperrault à Emile Niquet; $7000 [52013].

Rue St Denis, Nos 242 à 250. Lot 447, avec maison en brique, terrain 43.4 x 34.8 supr 1502. The Montreal Loan & Mortgage Co à William Scott ; $7000 [52017].

Quartier Ste-Marie

Rue Fullum, Nos 65 et 67. Lot 1539, avec maison en brique, terrain 32.6 x 50 supr 1625. Le Protonotaire de la Cour Supérieure à Trefflé Bleau ; $1225 [52007].

Rues Champlain, Nos 151 à 159 et De Montigny, Nos 861 et 863. Lot ½ ind 846,847, avec maison en brique, 2 terrains 26 x 84 ; 1 do 40 x 103. Sa succession Gédéon Martel à Odile Cadieux, vve de Gédéon Martel ; $7624.70 [52019].

Rue Maisonneuve, Nos 185 à 191. Lot 824 avec maison en brique, terrain 40 x 113, supr 4520. Lucie Nantel, épse de J.-Bte Lemay à Gilbert Gagnon ; $3500 [52024].

Quartier St Antoine

Rue Tupper, No 48. Lot 1628-1.L., avec maison en pierre et brique, terrain 21.8 x 73.2 d'un côté et 73 de l'autre. La succession Dame Cath. Acheson, vve de Wm P. Johnson à Martha C. White; $3200 [134420].

Rue St-Marc, No 80. Lot 1654-74. avec maison en pierre et brique, terrain 25 x 77.5. James A. Nicolson à James E. H. Paddon ; $4000 et autres considérations [134433].

Rue Drummond, No 71. Lot 1501, avec maison en brique, terrain 28 x 118. George Bullock Sadler à Kerman Jackson ; $5000 et autres considérations [134441].

HOCHELAGA ET JACQUES-CARTIER

Quartier St-Denis

Rue Huntley. Lot ½ S. 8-607, terrain 25 x 100, vacant. The St-Denis Land Co au Rév. J. A. Nap. Morin ; $262.50 [87488].

Rue Huntley. Lot ½ N. 8-465, terrain 25 x 100, vacant. The St Denis Land Co à Joseph O. Normand ; $187.50 [87493].

Rue Huntley. Lot ½ N. 8-606, ½ S. 8-605 terrain 50 x 100, vacant. The St-Denis Land Co à Godfroi Rabeau ; $525 [87494].

Rue St-Hubert, No 1658. Lot 7-324, avec maison en bois et brique, terrain 25 x 109, supr 2725. Joseph Deschambault à George Clements ; $850 [87516].

Rue Boyer. Lot 328-466 à 469, terrain 25 x 95, supr 2375, chacun vacants, Berthe Boyer, épse de Jules Hamel à Emile Niquet ; $1600 [87534].

Rue St-Hubert. Lots 7-330, 331, terrains 25 x 109, supr 2725, chacun vacants. The St. Denis Land Co à Honoré St-Onge ; $408.75 [87544].

Rue Huntley. Lot ½ N 8-621, terrain 25 x 100 vacant. The St Denis Land Co à Timothé Toupin ; $287.50 [87546].

Rue St Hubert. Lot 7-120, avec maison en pierre et brique (neuve), terrain 25 x 109. Michel Galarneau à Alcide Blanchard; $3000 [87552].

Rue Prénoveau. Lot pt 271a, terrain 20 x 80 vacant. Victoria Gougeon épse de Olier Jutras à Vital Larose; $120 [87564].

Quartier St Gabriel

Rue Centre, Nos 379 et 381. Lot 315 ind. 2749, avec maison en bois, terrain 48 x 111.9, supr 5364. Wilfrid alias Alfred Guertin et al à Delphine Guertin épse de David Brunet ; $1050 [87511].

Rue Chateauguay, Nos 295 et 297. Lot pt N. E. 2623, avec maison en brique, terrain 24 x 99, supr 2379. Pierre Milot à Adeline Dunberry Vve de Horace Pepin ; $1200 [87517].

Rue Chateauguay, Nos 295 et 297. Lot pt N. E. 2623, avec maison en brique, terrain 24 x 99. Adeline Dunberry, Vve de Horace Pepin à Odile Bessette Vve de Arthur Crompe; $1200 [87518].

Rue St Charles, Nos 42 à 48 et Ropery, Nos 179 à 185. Lot 2881, pt 2880, avec maison en pierre et brique, 1 terrain 64.6 x 106.6, supr 6869 ; 1 do 13.9 x 106.6, supr 1465. Le Shérif de Montréal à Agnès Gibson French et Betsey B. French ; $1050 [87575].

Quartier St Jean-Baptiste

Rue St Dominique, Nos 977 et 979. Lots 215, 216, avec maison en bois et brique, terrain 46.6 x 69. A. Charpentier & Cie à Azarie Lamoureux ; $3000 [87551].

Rue St Hypolite, No 488. Lot 303 avec maison en bois, terrain 40 x 75. Joël Lanctôt à Joseph Juteau & Cie; $1350 [87580].

Ste Cunégonde

Rue Notre-Dame. Lots 569, 572, avec maison en pierre et brique, terrain 60 x 110. The Montreal Loan & Mortgage Co à John L. Morris; $9100 [87525].

St Louis—Mile-End

Ave de Gaspé. Lot 10-1451, terrain 26 x 72 vacant. Hon. Louis Beaubien à Arthur Leclerc ; $189.20 [87497].

Ave Casgrain. Lots 10-1328, 1329, terrains 25 x 76 chacun vacants. Hon. Louis Beaubien à Frézina Renaud épse de Ferdinand Léveillé ; $384 [87498].

Rue St Urbain. Lots ½ N. 11-523, ½ S. E. 11-511, avec maison en pierre et brique, terrain 25x100 chacun. Adolp Lavigne à The St Lawrence Investment Society Ltd ; $4726.74 [87505].

Rue St George. Lot ½ N.-11-971, terrain 25x118.6 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co à The St Lawrence Investment Society Ltd ; $129.77 [87524].

Rue Clark. Lot N. O, 11-529, avec maison en bois et brique, terrain 25x88. La faillite J. A. Dubé à J.Bte Roméo Lafontaine ; $450 [87541].

Rue Clark. Lot N. O. 11-529, avec maison en bois et brique, terrain 25x88. J. Bte Roméo Lafontaine à Joseph Aldéric Dubé ; $900 [87542].

Ave Casgrain. Lot 10-1330, terrain 25 x 76 vacant. Hon. Louis Beaubien à Charles Guérard ; $192 [87560].

Rue Clark. Lot 11-347, avec maison en pierre et brique, terrain 50x84. Joseph Juteau & Cie à Joël Lanctot ; $5300 [87579].

Westmount

Ave Bruce. Lots 941-322,323,324, terrains 46.6 x 92 supr 4278 ; 2 do 40 x 92. George Bradshaw à The St. Lawrence Invéstment Society Ltd ; pour les hypothèques [87523].

Ave Western. Lot 255, avec maison en pierre et brique, terrain 29.8 x 105 d'un côté et 104.8 de l'autre, supr 3109. Chs James Brown et Ed. Riel à Wm Matthew Kerr ; $8000 [87540].

Coin ave Montrose et Churchill. Lot 239-38 pt N E 239-37, terrain supr 8600 vacant. Elizabeth Bowman, veuve de Robt. Taylor Raynes et al à Louis Skaife ; $4300 [87547].

Ave Elm. Lot 374-1-40, avec maison en pierre et brique, terrain 25 x 105. Mary B. Warmington, épse de Jas W. Snowdon à Edward May ; $7150 [87553].

Ave Winchester. Lots 208-77,78, pt S O 208-76, terrain 23.6 x 80 supr 1808 ; 1 do 23.6 x 72, supr 1692 ; 1 do 8 x 23. Edward May à Richard Warminton ; $1650 [87554].

Ave Grosvenor. Lots 219-91-1, 2, avec maison en pierre et brique, terrain 50 x 111. Le Shérif de Montréal à André Silfrid Delisle ; $9600 [87562].

St-Henri

Coin de la rue Notre-Dame et de l'avenue Atwater. Lot 938, avec maison en pierre et brique, terrain irrég. supr 4414 (mesure française). The Montreal Loan & Mortgage Co à Ledeanne Lanctôt, épse de Zénon Trudeau; $7700 [87487].

Maisonneuve

Rue Notre-Dame. Lots 1a-5, 6, 7, terrains 27 x 100, chacun vacants. La succession C. T. Viau à Napoléon Rhéaume ; $1500 [87502].

Notre-Dame de Grâces

Lots 65-226 à 230, 255 à 360, 368 à 380, avec maison, etc. The Montreal Investment & Building Co à Joseph Filias Lapierre ; $730 [87539].

Ave Madison. Lots 162-364, 365, 366, terrains 25 x 100, chacun vacant. Water G. Marshall à Wm. B. Gilmour ; $885 [87557].

Côte des Neiges

Chemin Côte St-Luc. Lot 158, avec bâtisses, terrain 287 x 1303 d'un côté et 1306 de l'autre. Emélie Faron, Vve de Louis Champeau et al à David Yuile ; $10500 [87514].

Sault aux Récollets

Lot pt N. O. 466, terrain vacant. Stanislas Corbeil à Joseph Gervais ; $300 [87504].

Lot 301-29. Le Shérif de Montréal à Joseph Amédé Lamarche ; $3 [87509].

Lot 493-A. Julien Pitre à Adélard Martin ; $1200 [87549].

Rue Boyer. Lot 488-228, terrain 25 x 114, vacant. La Cie des Terres du Parc Amherst à Eugène Richer ; $250 [87577].

St-Laurent

Ave du Parc et de l'Ile. Lots 2629-250, 251, 252, terrain 75 x 63 d'un côté et 48 de l'autre, vacant. Philippe Elizé Ppnneton à Philorume Simard et Mélina Plante, son épouse ; $150 [87499].

Ave du Parc et de l'Ile. Lots 2629-250, 251, 252, terrin 75x63 d'un côté et 48 de l'autre vacant. Puilorome Simard et uxor à Joseph Edm Tremblay ; $208.20 [87500].

Lot 176. Félix Clément dit Larivière à Joseph Benoit ; $3300 (à réméré) [87536].

Lots 342-374, 375, 376, 19-1 Sault aux Recollets, lots 323-331, 332. Le Shérif de Montréal à Rodolphe Jules Demers ; $104.50 [87538].

Lot 549. Théophile Deguire à Alphonsine St Germain ; $12000 [87561].

Lot 415-17. Adèle Cousineau épse de Alderic Pilon à Pierre Lacroix ; $1100 [87567].

Ave Letang. Lots 2629-181, 182, terrain 50x76.10 d'un côte et 67.2 de l'autre supr 3600 vacant. Letang, Letang & Cie faillis à Charles A. Goulet ; $180 [87572].

Lachine

Ave Salisbury. Lot 916-171, terrain 48x92.6 vacant. Charles R. Crowley à Margaret Henry ; $65 [88513].

Lot pt 872, terrain vacant. J. Bte Onésime Martin à David Rousse ; $300 [87528].

Pointe-aux-Trembles

Lot 224. Albini Dulude à Arvida Dagenais ; $4000 [87578].

Voici les totaux des prix de ventes par quartiers :

St Jacques	$ 39,096 25
St Laurent	215 00
St Louis	14,000 00
Ste Marie	12,349 70
St Antoine	12,200 00
St Denis	7,241 25
St Gabriel	4,500 00
St Jean-Baptiste	4,350 00
Ste Cunégonde	9.100 00
St Louis Mile-End	12,271 71
Westmount	30,700 00
St Henri	7,700 00
Maisonneuve	1,500 00
Notre-Dame de Grâces	1,615 00
	$ 156,838 91

Les lots à bâtir ont rapporté les prix suivants :

Rue Huntley, quartier St Denis, 10½, 7½c le pied.

Rue Boyer, quartier St-Denis, 16 4/5c le pied.

Rue St Hubert, quartier St-Denis, 7½, 11½c le pied.

Rue Prénoveau, quartier St-Denis, 7½c le pied.

Ave de Gaspé, St-Louis du Mile-End, 10c le pied.

Rue Casgrain, St-Louis du Mile-End, 10c le pied.

Rue St-George, St-Louis du Mile-End, 4½c le pied.

Coin des avenues Montrose et Churchill, Westmount, 50c le pied.

Ave Winchester, Westmount, 44 9/10c le pied.

Rue Notre-Dame, Maisonneuve, 18⅝c le pied.

PRÊTS ET OBLIGATIONS HYPOTHÉCAIRES

Pendant la semaine terminée le 24 novembre 1900, le montant total des prêts et obligations hypothécaires a été de $98,121 divisés comme suit, suivant catégories de prêteurs :

Particuliers	$ 39,856
Cies de prêts	44,000
Assurances	12,000
Autres corporations.	2,265
	$98,121

Les prêts et obligations ont été consentis aux taux de :

4½ p. c. pour $12,000.

5 p. c. pour $275 ; $700 ; $1,000 ; $3,000 ; $4,000 et $7,000.

5½ p. c. pour $1,050 et $33,000.

Les autres prêts et obligations portent 6 pour cent d'intérêt à l'exception de $498, $1400 à 7 p. c. et $1160 à 8 pour cent.

VENTES PAR LE SHÉRIF

Du 4 au 11 décembre 1900.

District de Montréal

Andrew Irwin *vs* John Morris.

Montréal — Le lot 907-6 du quartier St Louis, situé ave Laval, avec bâtisses.

Vente le 6 décembre, à 10 h. a. m., au bureau du shérif.

W. J. Crotty *vs* Dame Fred. W. Francis.

Westmount—Le lot 244-13, situé ave. Metcalfe, avec bâtisses.

Vente le 6 décembre, à 11 h. a.m., au bureau du shérif.

District d'Arthabaska

Dame Vve Valère Houlé *vs* Arthur Nault.

Arthabaskaville — Les bâtisses érigées sur le lot 87.

Vente le 4 décembre à 10 h. a. m., au bureau du sherif.

In re La Fonderie de Drummondville.

Drummondville—Les lots 70, 198 et 199, avec bâtisses.

Vente le 5 décembre à midi à la porte de l'église St-Frédéric à Drummondville.

In re La Fonderie de Drummondville.

Drummondville—Les 8, 9, 10, 26, 43, 82 et 83, avec bâtisses.

Vente le 5 décembre à 10 h. a.m., à la porte de l'église St-Frédéric à Drummondville.

District de Montmagny

J. C. Tétu *vs* Joseph Lizotte.

St Eugène—Le lot 541 avec bâtisses.

Vente le 4 décembre à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

District de Québec

Théodore Catellier *vs* Edm. Chabot.

St Valier et St Raphael—1o La moitié sud-est du lot 28 situé à St Valier.

2o La moitié sud-ouest du lot 182 situé à St Raphael.

Vente le 7 décembre à 10 h. a.m., à la porte de l'église St Raphael pour le lot de cette paroisse et le même jour à 3 h. p. m. à la porte de l'église St Valier pour le lot de cette paroisse.

Dame Benj. Demers *vs* Joseph Jean Côté.

St Agapit de Beaurivage—Le lot 201 avec bâtisses.

Vente le 7 décembre à 10 h. a.m., à la porte de l'église paroissiale.

NOTES

MM. Macduff & Lemieux, architectes, préparent les plans et devis pour une extension de 75 x 40, à 3 étages, à la manufacture Moseley, rue St-Ambroise à St-Henri.

M. Alph. Content, architecte, recevra des soumissions jusqu'au 3 décembre prochain pour la construction d'une estrade de 40x200, restaurant, pavillon, etc., devant être érigés au Parc DeLorimier.

PERMIS DE CONSTRUIRE À MONTRÉAL

Rue Ste-Catherine, No 100, une maison formant 3 logements, 25 de front, à 3 étages, en bois et brique, couverture en gravois ; coût probable, $2900. Propriétaire Flavien Lambert ; constructeur, Geo. Tetrault (248).

Avenue Hôtel de Ville, quartier St-Louis, une maison formant un logement, 22x38, à 2 étages ; en pierre et brique, couverture en gravois ; coût probable, $2,500. Propriétaire, Mde L. F. Richer ; maçon, Ls Ouimet ; charpente, D. Houle (249).

Rue Magdalen, une maison formant un logement, 26 de front, 15 en arrière x 53, en brique, couverture en gravois et feutre ; coût probable, $2,200. Propriétaire, James Malone ; maçon, L. Marchessault ; charpente, Geo. Sleep ; brique, L. Marchessault (250).

Rue Murray, arrière du No 184, une bâtisse formant une glacière, 100 x 150, à un étage, en bois et tôle ; couverture en feutre, etc. ; coût probable, $2,000. Propriétaire, J. T. Ewart (251).

Coin des rues Charlevoix & Chateauguay, une maison formant 3 logements, 41 x 32, à 2 étages, en brique, couverture en gravois ; coût probable, $2,000. Propriétaire, J. B. Collette, maçon, Jos. Valade (252).

Ventes de Fonds de Banqueroute par les Curateurs

Par Kent & Turcotte, le stock de quincaillerie de J. R. Leblanc à 61½c dans la piastre, à Ernest Archambault, et les dettes de livres à 27c dans la piastre, à H. Paquet.

Par Alex. Desmarteau, le stock de Jarvis & Fraid, restaurant, pour $1,525, à Samuel Johnson.

Procédé pour donner au bronze la teinte jaune foncé

Polissez et décapez l'objet ; puis frottez avec une solution de protoxide de mercure, et appliquez à plusieurs reprises une solution de sulfure de potassium. En substituant à ce dernier le sulfure d'antimoine ou d'arsenic, on obtient une teinte variant du jaune brun au brun foncé, et l'on peut obtenir des effets artistiques très variés.

Pour conserver la viande en saumure

Pour 50 kilos de viande, on prépare une sanmure csmposé de 14 litres d'eau.

Sel de cuisine	3 kos
Salpêtre	0,30 gr.
Sucre en pain	0,500 gr.

La viande ayant été déposée dans ce bain, soutirer le liquide au bout de 8 jours, le faire cuire et écumer, puis le verser de nouveau sur la viande après refroidissement.

On peut répéter l'opération, si l'on conserve la viande plus d'un mois

Geiller à ce que la viande reste toujours bien immergée.

Bibliothèque
et Archives
nationales
Québec

Le Prix Courant

Page(s) manquante(s)