

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

Le Prix Courant

Page(s) manquante(s)

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété Foncière et des Assurances

VOL. XXI

MONTREAL, VENDREDI 5 SEPTEMBRE 1897

No 1

2381... ABONNÉS RÉGULIERS... 2381

Ca et là.

Nous espérons, pour son bon renom, que la *Semaine Commerciale* de Québec n'a pas oublié qu'elle nous doit des explications à la suite de son article intitulé le *Rôle des Journaux*. Nous attendons, mais nous constatons qu'elle prend bien du temps pour s'expliquer.

Nous trouvons dans nos échanges : Sous le titre *The Klondyke Mining, trading and transport corporation (Ltd)*, s'est constituée, à Londres, sous la présidence de Sir Charles Tupper, une société ayant pour but de procéder à des entreprises d'exploration, de mines, de banques, de commerce et de transport dans les territoires aurifères du Klondyke (Canada). Capital 250,000 liv. st. par autant d'actions de 1 livre.

Une compagnie vraiment nationale pourrait se former sur des bases solides et sérieuses pour mettre en valeur les mines aurifères du Klondyke, créer des routes, organiser des passages et des moyens de transport. Il y a assez d'argent qui dort dans les banques et dans les caisses d'épargne pour mener à bien une semblable entreprise. Nos gens, chose curieuse, paraissent disposés à sacrifier leur vie pour aller à la recherche de l'or, mais ne semblent pas, vouloir risquer une partie de leurs capitaux avec la perspective de les voir décupler ou centupler en peu de temps.

Nous avons, paraît-il, fait erreur de personne dans notre article sur l'exposition de Montréal publié dans notre numéro de la semaine dernière : le président de la Compagnie d'exposition de Montréal ne serait pas en même temps le président d'une Compagnie de caoutchouc.

Si l'administration de l'Exposi-

LE PRIX COURANT
A. & H. LIONAIS, PROPRIETAIRES
Chambre de Commerce, New York Life,
BIBLIOTHEQUE
Téléphone No 2571. Boîte de Poste No 917
Montréal, Canada

ABONNEMENTS
(Strictement payables d'avance.)
Montréal et Banquet, un an \$2.00
Canada et Etats-Unis, un an 1.50
France et l'Europe, un an de francs 3.00
Tout abonnement est payable comptant - renouvelé
facile d'avance - traite le jour de l'expiration.
L'abonnement ne cesse que sur un ordre écrit
adressé au bureau même du journal.
Il n'est pas donné suite à un ordre de disconti-
nuer tant que les arrérages et l'impôt en cours ne
sont pas payés.
Adresser toutes communications aux bureaux.

LE PRIX COURANT.
Montréal.

tion était moins parcimonieuse envers la presse de langue française, nous aurions sans doute reçu au moins une brochure ou même une circulaire qui nous eût donné le nom du président de la Compagnie d'Exposition et nous aurait empêché de faire une confusion de nom et de titre. Mais il est un fait avéré, c'est que, si la Compagnie d'Exposition de Montréal est satisfaite d'empocher l'argent des Canadiens, Français, ceux qui ont mission de veiller à ses intérêts négligent singulièrement, nous dirions presque volontiers systématiquement, de donner des renseignements à la presse commerciale de langue française.

Le peuple canadien a du respect pour l'autorité, et possède à un haut degré la fierté nationale et il sait honorer ses enfants qui eux-mêmes font honneur à la nationalité canadienne.

C'est ce qui ressort clairement de la grandiose réception faite à son Premier-Ministre, Sir Wilfrid Laurier, lors de son retour d'Europe, à Québec et à Montréal.

Il est rare de voir manifestation plus imposante que celle à laquelle nous avons assisté lundi dernier.

Si notre Premier-Ministre s'est dépensé en Europe pour obtenir à notre pays les libertés commerciales nécessaires à son essor rapide, il en a été récompensé par les vivats poussés par les milliers de poitrines de ceux qui s'étaient rassemblés pour l'acclamer sur le Champ de Mars et sur le parcours du cortège.

Quand on fait quelque chose pour lui, le peuple sait le reconnaître et nous espérons que Sir Wilfrid méritera plus d'une fois encore pendant la durée de ses fonctions les acclamations qui l'ont accueilli à son retour au pays.

Un de nos confrères américains faisait tout dernièrement la remarque que le commerce d'épicerie est des plus ingrats parcequ'il y a trop d'épiciers. Et, s'il y a trop d'épiciers, disait-il en substance, c'est que beaucoup de gens s'imaginent que le commerce d'épicerie ne demande pas de connaissances spéciales; aussi voit-on des ouvriers ou des employés ayant amassé péniblement un petit capital venir encombrer la profession et dévorer en peu de temps leurs économies.

Notre confrère faisait justement observer qu'avant d'arriver à la ruine, à la faillite, ces intrus du commerce d'épicerie ont par tous les moyens imaginables, et notamment en coupant les prix, reculé le plus possible le moment fatal de la déconfiture. En coupant les prix, ils ont forcé leurs voisins d'en faire autant pour retenir leur clientèle, de sorte que non seulement ils se sont ruinés mais qu'ils ont encore empêché leurs confrères de réaliser les bénéfices légitimes sur lesquels ils pouvaient justement compter en récompense de leur travail et comme rémunération de leurs capitaux engagés.

Aussi c'est bien sérieusement que le confrère américain posait cette

question à ses lecteurs : "N'y aurait-il pas lieu d'exiger de ceux qui ont l'intention d'ouvrir un magasin d'épicerie un certificat d'aptitudes à la profession après examen ?"

La plupart de ceux qui ont répondu à la question, tout en reconnaissant que la liberté du commerce et la constitution s'opposent à semblable mesure, avouent que l'idée est excellente en soi et que, si elle pouvait passer dans la pratique, le commerce d'épicerie ne pourrait qu'en bénéficier.

L'INTERET ET LES CAPITAUX

Les banques ont décidé de ne plus payer que trois pour cent d'intérêt sur les dépôts qui leur sont confiés. La difficulté qu'elles éprouvent à placer les capitaux de l'épargne du public les ont obligées à prendre cette mesure qui sera mal goûtée, la chose est certaine, des déposants et surtout des petits déposants.

Le gouvernement a lui-même donné le signal de l'abaissement du taux de l'intérêt en réduisant à trois pour cent celui payé aux déposants des caisses d'épargne postales. Nous avons vu qu'on lui reprochait cette décision et qu'on plaignait fort l'ouvrier qui ayant amassé quelques économies, les avait placées dans les caisses de l'Etat. Il nous semble que l'Etat, qui peut emprunter facilement à trois pour cent toutes les sommes dont il a besoin, aurait d'autant plus tort de payer un taux d'intérêt plus élevé aux déposants des caisses d'épargne qu'il n'a pas, comme les banques, la faculté de faire produire les dépôts qui lui sont confiés.

L'Etat offre des garanties plus sérieuses que les banques les plus solides pour le placement des capitaux ; il n'a donc pas de motif de payer plus cher le loyer de l'argent que les banques elles-mêmes.

Nous avons depuis longtemps déjà signalé l'énorme montant toujours croissant des dépôts du public dans les banques. Cette pléthore d'argent devient pour elles une menace ; elles ne savent plus que faire ; leurs placements se font à des taux très bas ; le moment arrive où elles trouveront des difficultés presque insurmontables à placer les fonds qu'elles détiennent ; déjà même elles se voient dans la nécessité de conserver dans leurs coffres de très grosses sommes qui restent improductives.

Au 31 juillet, les dépôts dans les banques incorporées dépassaient le chiffre de \$205,000,000. Partie de

cet argent pour trouver un emploi plus ou moins rémunérateur a dû s'expatrier dans les banques anglaises et américaines et malgré tous les efforts que font nos institutions financières pour ne pas conserver par devers elles des fonds improductifs, elles avaient à la même date du 31 juillet, plus de \$25,000,000 dans leurs coffres tant en espèces qu'en billets fédéraux. Cette somme paraîtra d'autant plus considérable quand on saura que nos banques incorporées n'ont qu'une circulation de \$32,000,000 quand elles pourraient émettre leurs propres billets jusqu'à concurrence de leur capital versé, soit \$62,000,000 environ.

Dans ces conditions, les banques ne pouvaient pas prendre, dans l'intérêt même de leurs actionnaires et de leurs clients, une mesure plus conservatrice que de diminuer le taux de l'intérêt servi aux déposants.

Evidemment, pour le petit rentier, c'est une grosse perte que de voir diminuer son revenu d'un septième ; cependant l'Etat et les banques malgré tout l'intérêt qu'ils peuvent avoir à maintenir l'aisance dans toutes les classes de la société ne sont pas tenus à payer plus cher le loyer de l'argent qu'ils ne le peuvent en raison des circonstances.

Ici encore, nous constatons l'influence de la loi de l'offre et de la demande.

Les capitaux abondent et leur emploi est restreint ; on les offre quand ils ne sont pas demandés ; il n'est donc pas surprenant que le taux de l'intérêt de l'argent tende à diminuer.

Nous doutons même que la baisse du taux de l'intérêt des dépôts fasse diminuer ces derniers bien sensiblement, ce que d'ailleurs désirent les banques.

Nos exportations s'accroissent sensiblement plus considérables d'année en année tandis que nos importations restent à peu près stationnaires ; il s'ensuit que nous recevons plus d'argent que nous n'avons à en déboursier. D'autre part, les prix des marchandises que nous exportons sont actuellement plus rémunérateurs que dans ces dernières années. Il y a donc certitude que les capitaux vont être plus abondants encore.

Ces capitaux, nous le savons déjà, trouvent difficilement de l'emploi. Il reste peu de place pour eux dans l'industrie et le commerce du pays parce que ce pays est trop peu peuplé et pour son étendue et pour sa production et pour sa richesse.

Tant qu'il en sera ainsi, les ban-

ques regorgeront d'argent provenant de dépôts et ne pourront pas payer aux déposants un intérêt aussi élevé que le désireraient les rentiers petits ou gros.

TRAITEMENT DES PEAUX DE BOUCHERIE ANGLAISES

LE LAVAGE—SON UTILITÉ AVANT LA MISE EN CHAUX

Bien des tanneurs, pour économiser de la main-d'œuvre, soit qu'ils n'aient pas de fosse à trempe, soit pensant qu'ils n'en ont pas besoin, négligent de laver leurs peaux fraîches dans de l'eau claire, et après l'enlèvement des chairs et des cornes, ils le mettent à la chaux telles qu'elles sont arrivées de la gare ou du marché.

Les peaux fraîches sont souillées de sang, couvertes de bouse de vache et d'ordures de toutes sortes. Celles amenées par le chemin de fer, sont plus exposées encore à s'incorporer toutes les saletés et matières nuisibles pouvant se trouver dans les wagons qui servent à leur transport. Qu'arrive-t-il par ce manque de nettoyage : la quantité de bouse de vache ou autres saletés qui adhèrent au ventre et au croupon pendant les mois d'hiver, est de 5 k. $\frac{1}{2}$ à 6 k. sur chaque peau. Que produit cette saleté introduite dans la chaux en même temps que les peaux ? En agissant comme une purge elle détruit l'action d'une grande quantité de chaux, elle empêche la peau de gonfler comme elle le devrait.

Le sang et autres impuretés qui sont restés sur la peau, produisent ces taches longues, en forme de raie, que l'on voit si souvent sur la fleur, ce qui est surtout désagréable pour les cuirs de couleur claire. De plus, le sang se coagule dans les pores de la peau, et empêche ainsi l'action de la chaux qui a à dissoudre ce sang coagulé, avant de pouvoir agir sur la fibre de la peau ou la racine du poil. C'est une grande perte en hiver, car en cette saison, l'action de la chaux sur la peau est beaucoup plus lente qu'en été, de sorte que les peaux sont plus dures à ébourrer, obligeant l'ouvrier à froiser la fleur dans ses efforts pour l'enlever, entaillant quelquefois la fleur parce que dans ce cas, il doit se servir d'un couteau plus tranchant que d'habitude.

En été, le contraire se produit, les peaux sont rapidement ébourrées, ce qui n'est pas dû à l'action de la chaux seule, mais aussi au sang et aux saletés qui se trouvent sur les

peaux. En effet, ces saletés sont très propices à la production de bactéries qui se multiplient très rapidement et fertilisent la chaux. Ces bactéries produisent un puissant effet sur les peaux, ils liquéfient et réduisent très rapidement la bulbe du poil, mais aussi ils dissolvent une grande partie de la substance de la peau, produisant ainsi une perte de poids et de solidité ; dans le cuir lourd, ils empêchent la peau de gonfler et ne soulèvent pas la chair qui devient filamenteuse, de sorte que l'écharneur ne peut ni l'enlever à la brosse, ni la couper, il doit alors entailler la peau elle-même pour pouvoir enlever cette chair récalcitrante, produisant une nouvelle perte de poids qui aurait été épargnée si les précautions indispensables avaient été prises dès le début.

Si les tanneurs qui ne possèdent pas assez de bassins de trempe, voulaient transformer une et même deux de leurs fosses à chaux (selon le nombre de peaux qu'ils ont à traiter) en bassins de trempe, dans lesquels il leur serait possible de laver les peaux avant de les mettre à la chaux (le sang et les autres impuretés, étant plus solubles dans l'eau que dans le jus de chaux plus dense) une quantité de désagréments qui se produisent au cours de la fabrication seraient évités. Les peaux ne demandent pas à rester longtemps dans l'eau. Dès qu'elles sont décornées on peut les jeter dans le bassin de trempe jusqu'à ce qu'il y en ait cinquante. On peut les retirer ensuite, et si la chose est possible, il est bon en retirant les peaux, de faire couler dessus de l'eau claire. Une fois retirées, on les laisse égoutter pendant un court espace de temps ; on peut alors les mettre en chaux, on doit prendre soin que celle-ci ne soit pas trop forte, il faut les retirer le même jour, et les travailler graduellement jusqu'à ce qu'elles aient leur nouvelle chaux.

Si les tanneurs voulaient prêter plus d'attention au lavage des peaux, il y aurait moins de taches sur le cuir, le temps employé pour le travail de la chaux serait raccourci de deux ou trois jours, et enfin il n'y aurait pas de perte de matière. L'économie du temps ferait amplement regagner au tanneur la perte de une ou deux fosses à chaux employées comme bassin de trempe, et il y aurait moins de peaux abimées.

Les peaux de boucherie qui ont été saupoudrées de sel, doivent être lavées avec soin. Bien des tanneurs

pensent que parce que les peaux ont été légèrement salées, elles ont besoin que d'une seule immersion, c'est une grande erreur.

Si après que les peaux sont restées dans le bassin de trempe, l'eau contient, par exemple, 4 p. c. de sel, il va de soi qu'il reste à éliminer une solution de 4 p. c. de sel qui se trouve encore dans les peaux ; celles-ci doivent donc être passées deux fois à l'eau claire, afin de les rendre aussi fraîches que possible.

Le tanneur se trouvera bien de passer ses peaux dans une chaux vieille et douce, avant de les placer dans une chaux fraîche, elles deviendront flexibles et molles et elles seront ouvertes à point pour recevoir le tan, mais si elles ne sont qu'insuffisamment trempées, elles deviennent dures et plissées et elles sont très difficiles à ébourrer et à écharner.

En prêtant un peu d'attention à ce qui est dit dans le cours de cet article, on fera disparaître beaucoup de petits ennuis et ce à la satisfaction et du tanneur et de l'ouvrier. — *Leather trades circular and Reporter.*

LE VIN

(Suite)

[De l'Épicier]

Il est fort probable que quelques-unes des vertus de ce vin, dont l'âge initial est aujourd'hui de plus de deux siècles et demi, sont dues en grande partie à l'imagination de ses consommateurs.

La Suisse et l'Autriche proprement dite produisent une assez grande quantité de vins, mais tous de qualité médiocre ; par contre, la Hongrie en possède d'excellents parmi lesquels le Tokay.

La Grèce produit des vins communs, peu estimés et des vins de liqueurs très recherchés. Parmi ces derniers le malvoisie, dans un tonneau duquel le duc de Clarence demanda à être noyé, tient la première place.

Depuis la domination mahométane, la Turquie et les pays asiatiques riverains de la Méditerranée ont presque complètement cessé de produire du vin dont l'usage est rigoureusement interdit aux musulmans. Le produit de leurs vignes est consommé en nature, et ne s'exporte que sous la forme de raisins secs.

La viticulture s'est emparée largement depuis quelques années de l'Algérie et de la Tunisie ; mais les

vins obtenus n'ont pas donné, dès l'abord, sous le rapport de la qualité, les résultats que l'on était en droit d'attendre des terroirs qui produisirent autrefois des crus très estimés des Romains.

Peut-être le choix de cépages a-t-il laissé à désirer ; peut-être faut-il laisser aux vignes qu'on y cultive le temps d'une acclimatation, d'une transformation parfaite ? Peut-être encore, devrait-on employer pour les récoltes de ces climats si différents du nôtre des procédés de vinification particuliers ? Ce sont là de graves questions que nous ne pouvons qu'indiquer dans cet article, sans chercher à les résoudre, car elles sortent entièrement de son cadre.

Vinification — La préparation, où, plus exactement la fabrication du vin, n'était basée jusqu'en ces dernières années que sur des données empiriques qu'un long usage avait établies. Mais les savants travaux de Pasteur et les recherches de ses continuateurs ont fait entrer les viticulteurs dans une voie plus scientifique.

La fermentation alcoolique, qui transforme le jus de raisin en vin, n'a pas seulement pour effet de changer le sucre en alcool, mais elle modifie également les autres principes du moût. Les huiles essentielles et éthers, qui donnent au vin sa saveur particulière et son bouquet, ne préexistent pas, en effet, dans le jus de raisin. Ils paraissent être le résultat d'une réaction de l'alcool avec les autres produits de l'oxydation et se produisent encore après que la fermentation alcoolique a cessé. Nul n'ignore, en effet, que la saveur et le bouquet des vins augmentent avec leur âge.

Nous indiquons ici succinctement les principes généraux qui président à la fabrication normale d'un bon vin. Les viticulteurs ne suivent pas toujours ces préceptes, dans la pratique, sacrifiant souvent la qualité à la quantité ou à l'économie de main d'œuvre. La qualité du cépage est un facteur important dans la vinification car, s'il est aisé de faire du vin médiocre avec de bons raisins, on ne peut en faire un bon avec de mauvais.

Le vendange a, ensuite, une action très considérable. Il faut, en effet, que le raisin soit mûr à point. Vert encore, il donne au vin une saveur styptique que rien ne pourra corriger ; de plus, il manque du sucre nécessaire pour produire une quantité d'alcool normale. Trop mûr, il sera liquoreux où, s'il a subi un commencement de fermenta-

tation sur la vigne même, sera perdue une partie de ses autres qualités.

Pour obtenir un vin de choix, on ne doit donc cueillir les raisins qu'au fur et à mesure de leur maturité.

L'égrappage doit également être pratiqué si l'on veut obtenir un vin franc de goût. De nombreux viticulteurs préfèrent cependant laisser la rafle qui communique une certaine âpreté au vin. Sans cela quelques uns garderaient, paraît-il, une fadeur trop grande.

De même, les pépins ne doivent pas être broyés, aussi l'antique méthode du foulage est-elle encore préférée, pour cette raison, dans certaines régions, au pressurage.

La fermentation ne peut commencer qu'on contact de l'air ; mais dès qu'elle s'est suffisamment développée, on ne laisse généralement à la cuve que l'ouverture nécessaire au dégagement de l'acide carbonique.

Sous l'action du dégagement d'acide carbonique, qui se produit dès que la fermentation commence, les matières solides, pulpe, peau et rafle montent à la surface et constituent ce qu'on appelle le chapeau. On obtient de bons résultats en maintenant ce chapeau complètement immergé à l'aide d'un châssis.

Pour faire le vin blanc, on emploie indistinctement les raisins blancs ou rouges, mais on a soin de séparer du jus les pellicules du raisin, qui renferment la matière colorante, avant toute fermentation.

Quant la fermentation est suffisamment avancée, ce qui demande un temps plus ou moins long selon la nature des cépages, le vin que l'on veut obtenir et l'état de la température, on soutire le vin et on le met dans des tonneaux. C'est à ce moment que le vin est le plus sujet à s'acétifier ; aussi doit-on le préserver le plus possible du contact de l'air ; c'est pourquoi on procède à l'ouillage.

L'ouillage n'est que l'adjonction d'une petite quantité de vin dans les tonneaux, dont la bonde reste constamment ouverte, pour assurer leur rempli constant. L'arrêt de la fermentation détermine à la fois le refroidissement du vin ainsi qu'une certaine évaporation, que l'ouillage a pour but de compenser tout en réduisant, autant que possible la surface du liquide qui subit le contact de l'air.

Le vin s'éclaircit peu à peu dans les tonneaux, où il abandonne un dépôt que l'on nomme lie de vin. On le soutire de nouveau ensuite et, pour le clarifier entièrement ensuite on le colle avec de l'albumine de

sang ou d'œufs qui, en se coagulant dans le liquide, absorbe comme un réseau toutes les impuretés qui s'y trouvent encore et les entraîne avec elle.

Pour des raisons très diverses, le vin obtenu par les procédés que nous venons de décrire, manque souvent de certaines qualités. On emploie alors, selon les cas, quelques-unes des méthodes ci-dessous.

Vinage—Soit que les raisins fussent trop vers, soit que le cépage soit inférieur, soit que le vendage ait été fait pendant ou à la suite d'une pluie abondante, soit pour toute autre cause, il arrive que le vin est trop faible en alcool pour pouvoir se conserver. On précède alors au vinage, c'est-à-dire à l'addition d'alcool dans le vin.

Les viticulteurs ou les négociants en vins emploient généralement en pareil cas, un alcool quelconque, aussi rectifié que possible ; mais l'expérience a démontré que, lorsque l'on veut conserver à un crû ses qualités particulières, il est de beaucoup préférable de le viner avec de l'eau de-vie provenant soit du même crû, soit de crûs analogues.

L'alcool employé contient alors d'autres principes du vin et n'en modifie pas la nature.

Sucrage. — Le sucrage consiste dans l'addition de sucre à la vendange, de façon que la fermentation vinair transforme, en même temps le sucre du raisin et le sucre ajouté en alcool. Le sucre employé à cet usage est admis, dans des proportions déterminées par le législateur, à une modération de taxe. (Voir pour la réglementation du sucrage l'article *Vendange*.)

Plâtrage. — Le procédé du plâtrage est très en honneur dans le Midi. Il consiste dans l'adjonction à la vendange, d'une certaine quantité de plâtre ou sulfate de chaux.

Cette pratique possède, paraît-il, deux avantages. D'abord le vin se débarrasse mécaniquement d'une certaine partie des matières azotées, nuisibles à sa conservation, qui sont précipitées par le plâtre. Ensuite, le sulfate de chaux paraît avoir pour effet de faire abandonner au marc une plus grande proportion de l'acide tartrique qu'il renferme.

Ce procédé donne surtout de bons résultats avec les vins du Midi un peu épais ; mais il en est abusé quelquefois. Aussi, dans le but de préserver la santé publique, la législation a-t-elle admis comme limite de tolérance, le plâtrage à deux grammes par litre.

Viellissement. — Le vin prend avec

l'âge des qualités toutes spéciales ; mais sa conservation prolongée, outre qu'elle offre le danger de le voir se détériorer sous des influences diverses, possède l'inconvénient d'immobiliser des capitaux, aussi a-t-on cherché à obtenir le vieillissement artificiel des vins.

On a remarqué que les vins soumis à de longues traversées, surtout dans les contrées tropicales, gagnaient, en une courte période, la qualité des vieux vins de même cru. Se basant sur cette observation, il fut un moment d'usage, dans le commerce bordelais, de faire voyager par mer certains vins de choix avant de les livrer à la consommation.

Il fallut les savantes recherches de Pasteur pour trouver à la fois une explication et une application scientifique de cette constatation. Il fut reconnu que la chaleur était favorable à l'action des *mycoderma vini* ou *fleurs* du vin, ferments qui produisent les réactions nécessaires au développement du bouquet, et le chauffage des vins, qui permet à ces ferments d'exercer rapidement leur action et les détruit ensuite, fut aussitôt préconisé. Depuis, l'industrie a établi sur ces données des appareils perfectionnés qui permettent le chauffage de grandes quantités de vin moyennant un prix de revient très modéré.

(A suivre).

LE PROCÉDE CASSE POUR LA CONSERVATION DU LAIT

[De La Laiterie.]

On ne se fait pas suffisamment une idée de l'extrême fragilité du lait et des difficultés de sa conservation.

Comparons ce liquide et le vin, par exemple. On met journellement en bouteilles des milliers et des milliers de barriques de vin sans précautions bien spéciales ; souvent même les bouteilles ont été mal rincées et, malgré toutes les chances de contamination par les germes de l'air, on sait qu'il est bien rare de constater une altération du liquide. une attaque par les organismes ; le vin se conserve et s'améliore même avec le temps, il vieillit et se dépouille, l'éthérification de son alcool se poursuit, le bouquet se développe, et tous ces phénomènes se succèdent avec une régularité qui équivaut presque à une certitude.

Supposons que nous fassions la même opération avec le lait, qu'on mette du lait en bouteilles. Ce sera la décomposition qui deviendra la

règle : dans toutes les bouteilles conservées à la température de nos climats, le lait s'altère, s'acidifie et finira par tourner.

La conservation du lait avec sa nature, ses qualités primitives, est donc une opération extrêmement difficile, et il n'est pas étonnant de voir de nombreux chercheurs s'atteler à la question et s'efforcer de lui appliquer une solution satisfaisante.

Nos lecteurs ont été tenus au courant de tous les procédés de stérilisation ou de conservation ; nous avons fait entrevoir l'intérêt qui pourrait s'attacher à la condensation du lait, opération dont nous avons tracé la marche et les détails.

Aujourd'hui, nous appelons l'attention de nos lecteurs sur le nouveau procédé, que nous allons décrire d'après les documents de l'inventeur. M. Casse, dit M. R. Lezé, est venu nous apporter à notre laboratoire du lait venant du Danemark, et ce lait était frais au goût, il paraissait aussi bon que du lait du jour, dont on n'aurait pu le distinguer, si l'on n'avait été prévenu.

On sait que la congélation du lait, si ingénieuse cependant, n'a pas pleinement réussi ; le lait dégelé est un peu différent du lait primitif, la caséine a été touchée. On allait trop loin.

M. Casse, ingénieur danois, a évité cet inconvénient que nous signalons ; voici comment il opère. Nous décrivons son procédé d'après le travail qu'il a bien voulu nous remettre.

Aussitôt après la traite, un quart environ du lait à transporter est gelé en blocs de 20 à 30 lbs. Ces blocs sont ensuite jetés dans des réservoirs d'une capacité de 110 gallons que l'on achève de remplir avec du lait ordinaire, n'ayant subi aucun traitement, et que l'on ferme au moyen de couvercles, cette fermeture n'ayant d'ailleurs pas besoin d'être hermétique, en raison même de l'innocuité des germes que pourrait apporter l'atmosphère sur du lait congelé. Le lait gelé — en raison de son plus petit poids spécifique — flotte toujours à la surface et, vu sa friabilité, ne tarde pas à former une masse granulée, mêlée de morceaux plus ou moins gros, qui recouvre toute la surface du récipient. D'autre part, le dégel continu de quelques parcelles suffit à maintenir dans les réservoirs une circulation qui empêche la crème de se séparer de la masse et permet de livrer au bout de 15 ou 20 jours du lait parfaitement homogène et absolument semblable à ce qu'il était au moment même de la traite.

Ainsi préparé, le lait est conservé dans des magasins frais et isolés, jusqu'au moment de son transport au lieu de consommation. Ce transport s'effectue soit dans des wagons spéciaux, soit tout simplement dans des wagons ordinaires, que l'on prend seulement la précaution de garnir de paille ou de toute autre isolant pendant les périodes très chaudes.

Arrivé au lieu de consommation, le lait extrait des wagons, est emmagasiné dans des salles isolées où il peut séjourner pendant plusieurs semaines sans inconvénient, et d'où on le tire au fur et à mesure des besoins ; le contenu de chaque réservoir est alors vidé dans des cuves rondes en tôle d'acier étamé, renfermant un serpent en cuivre également étamé. Le lait entoure de toutes parts le serpent qui est toujours parcouru par un courant d'eau tiède et dégelé ainsi d'une façon lente et continue.

Il est, dès lors, revenu à son état primitif et prêt à être livré à la consommation, soit tel qu'il est, soit préalablement écrémé, au cas où l'on veut séparer la crème pour la vendre séparément ou la transformer en beurre, opération tout aussi facile et donnant d'aussi bons résultats que lorsqu'elle se pratique dès la traite.

Nous ajouterons que M. Casse a également envisagé et résolu le problème de la conservation et du transport de la crème seule, par l'emploi de récipients à doubles parois, dont l'espace annulaire rempli d'eau congelée suffit à maintenir à 0° la crème, qui se conserve ainsi très bien, alors qu'elle ne supporterait pas d'être elle-même congelée.

Disons enfin que les frais de congélation, dégel, manutention et mise en récipient ne dépassent pas 1 centin par gallon traité.

La première application des procédés Casse a été faite à Copenhague, par la Société danoise de conservation du lait, et les résultats atteints ont dépassé les espérances les plus optimistes, à ce point que — fondée depuis un an à peine — l'usine de la Société a déjà dû être agrandie ; elle traite aujourd'hui 4500 à 5500 gallons par jours et ne suffit même pas à satisfaire aux demandes de la consommation locale.

Ce fait est autant plus remarquable qu'en Danemark le prix du lait ne varie que fort peu de la campagne aux environs des villes, en raison de la grande réputation dont jouissent sur tous les marchés du monde les beurres danois.

Le procédé Casse nous semble assez simple et pratique. Avec nos machines frigorifiques modernes, il n'est ni difficile, ni coûteux de faire du froid, et la conservation du lait froid est connue et bien établie ; le lait n'est pas stérilisé, mais sa conservation est parfaite.

LA METALLURGIE DU FER AUX ETATS-UNIS

L'Europe industrielle aura-t-elle avant peu d'années à compter sérieusement avec la concurrence de l'industrie sidérurgique des Etats-Unis ? Les fontes, fers et aciers de l'Amérique vont-ils abaisser les prix des produits similaires fabriqués sur le Continent et en Angleterre, de la même façon que les céréales américaines ont avili la valeur marchande des récoltes européennes ?

A première vue, cela semble impossible, puisque les Etats-Unis défendent leurs frontières par des droits d'entrée de doll. 4 par tonne anglaise de fonte, doll. 7.84 par tonne de rails, doll. 13.34 par tonne de fer en barres, que les prix de la main-d'œuvre sont très élevés, et qu'enfin les produits fabriqués ont à parcourir des distances par voies ferrées et par eau, pour arriver aux ports d'Europe.

Mais il faut se rendre à l'évidence des faits et tenir le plus grand compte des sérieux avertissements donnés, dans ces derniers temps, par des ventes qui n'étaient peut-être pas faites à des prix normaux, qui n'étaient sans doute consenties à des prix défiant toute concurrence que pour écouler des stocks ou bien étudier et préparer le terrain en vue de prochaines campagnes d'exportation.

Ce qui est constant, c'est l'abaissement considérable des prix de revient des produits sidérurgiques des Etats-Unis, résultant de la mise en œuvre de nouvelles mines de fer d'une richesse incomparable, aussi bien que de l'entente entre les producteurs de minerais, de coke et de fer, ce qui permet de concentrer les efforts de puissances industrielles et financières considérables, pour arriver à la création de gigantesques établissements sidérurgiques où les matières premières arrivent à des prix très bas, où la main-d'œuvre est réduite au minimum par l'emploi d'engins mécaniques de grande puissance, où enfin les prix de revient se trouvent abaissés dans une proportion qui dépasse toute prévision.

M. Paul Träsenster, le savant pro-

fesseur de l'Ecole des mines de Liège, a tracé dans la *Revue universelle des mines* l'échelle décroissante de ces prix.

A la suite d'un voyage aux Etats-Unis en 1884, il estimait à \$17 le prix de revient de la fonte Bessemer à Pittsburg, à \$11 celui des fontes de moulage dans le Sud et à \$27 celui des rails d'acier de Pennsylvanie.

Sept ans plus tard, en 1891, un document officiel portait à dollars 15.30 le prix de revient moyen de la fonte Bessemer dans 24 usines du nord des Etats-Unis, à 10.85 le prix de revient moyen de la fonte ordinaire dans 24 usines du Sud et à 26 celui des rails d'acier.

Jusque-là, la décroissance des prix ne présente rien de bien exceptionnel, mais depuis lors, la fonte Bessemer est descendue, à Pittsburg, à 10 dollars et plus bas ; les fontes de l'Alabama au-dessous de 6, au fourneau, les billettes d'acier, à 15 dollars et, tout récemment, les rails ont été cotés 15 à 16 dollars.

Ce sont là des prix inconnus en Europe et qui dénotent une véritable révolution industrielle. Il reste à savoir si ces prix résultent d'une cause passagère telle qu'une crise ou bien s'ils sont là la résultante de progrès industriels définitivement acquis.

D'après M. Trasenster, la baisse de prix de revient américains s'explique d'une part, par la baisse de la main-d'œuvre résultant non seulement d'une réduction de salaires, mais aussi de l'emploi de machines et d'appareils destiné à économiser le travail de l'homme, d'autre part, par la fusion des intérêts des divers producteurs, par la suppression des intermédiaires et par la réduction des profits.

Maîtres du marché intérieur, garantis contre la concurrence étrangère par des droits élevés, il semble que les producteurs américains ne devaient pas être tenus à serrer aussi étroitement leurs prix de revient et leurs bénéfices unitaires.

C'est la concurrence intérieure qui les a obligés à se défendre, alors surtout qu'une nouvelle venue, la métallurgie de l'Amérique du Sud s'est installée avec des éléments merveilleux, capables d'élever sa production à la hauteur de celle du Nord, si elle trouvait des débouchés suffisants ; jusqu'alors, le développement des industries de transformation y a été beaucoup moins rapide que celui de la fabrication de la fonte. Les Etats du Sud sont ainsi obligés de chercher au loin des clients et de s'implanter sur le ter-

rain jusque-là réservé aux usines du Nord.

Dans ce groupe méridional qui comprend les hauts-fourneaux de l'Alabama, du Tennessee et de la Virginie, on rencontre, côte à côte, le charbon à coke et les minerais de fer. Aux environs de Birmingham, qui est le principal centre sidérurgique de l'Alabama, une coupe transversale longue de 15 milles rencontre trois bassins houillers séparés par deux bandes siluriennes avec cinq affleurements de minerais de fer presque tous en hématites rouges contenant de 35 à 50 0/0 de fer transformées en fontes sans addition de fondant, grâce au calcaire mélangé au minerai.

Avec de pareils éléments, les hauts-fourneaux du Midi peuvent fabriquer des fontes au prix de \$6 à \$6.72 la tonne ; c'est jusqu'à présent faute de forges et d'aciéries suffisantes, principalement sous forme de fontes et notamment de fontes de moulage, que les usines du Midi écoulent leur production dans les Etats du Nord, et, depuis peu, en Europe, par les ports de Mobile, Nouvelle-Orléans, Pensacola, Savannah et Brunswick sur l'Atlantique, avec un prix uniforme de transports de \$2.50 pour tous les ports. Le prix de la fonte est donc rendue aux ports du Sud pour \$8.50 à \$9.25, ce qui lui permettrait d'arriver aux ports d'Angleterre moyennant de bonnes occasions de fret, comme complément d'un chargement de coton, à des prix capables de concurrencer les fontes anglaises.

Mais les débouchés naturels de ces fontes sont les Etats du Nord, où elles peuvent arriver grâce à la modicité des tarifs de chemins de fer, qui ne représente guère pour ces transports que 1.6 centime par tonne-kilomètre.

C'est n'est qu'au cas où les fontes du Midi seraient refoulées du Nord qu'il y aurait peut-être à compter avec leur exportation en Europe.

Il y a lieu de considérer, à cette occasion, que les usines du Nord, loin de se laisser entamer, se trouvent dans la meilleure situation pour accroître leur production et en améliorer les conditions.

Dans le groupe du Nord, il y a deux divisions bien tranchées, celle de l'Est ou du versant Atlantique comprenant des bassins d'antracite, des minerais de fer et des aciéries puissamment outillées ; ce groupe faiblit en face des progrès du groupe de l'Ouest, dont Pittsburg est le centre.

La fabrication de la fonte et de

l'acier a fait de tels progrès dans cette dernière région, qu'elle menace l'industrie de l'Est et qu'elle pourrait atteindre, un jour donné, celle de l'Europe.

Les facteurs de cette colossale expansion sont, d'un côté, le coke de Connelsville, près de Pittsburg, et, de l'autre, les minerais de fer du Lac Supérieur ; ajoutons que ces éléments sont mis en œuvre par l'esprit d'initiative et la puissance financière de quelques personnalités marquantes du monde industriel, les Carneggie, Frick et Rockefeller.

Le gisement exploité à Connelsville est une grande couche en plateau de 5 à 6 pieds de puissance, affleurant à flanc de coteau sur plus de 70 kilomètres ; les facilités d'extraction et d'abatage sont telles, que le coke produit dans des fours assez primitifs avec les charbons, ne revient pas à plus de doll. 1.15 à 2 la tonne ; les 18,000 fours du district ont fourni, en 1895, environ 7,400,000 tonnes de coke.

Cette colossale industrie se trouve placée entre les mains de la Compagnie H. C. Frick, dont le chef est associé à M. Carneggie. On estime qu'il reste à extraire 450 millions de tonnes de houille de la seule grande couche de Connelsville ; le coke qu'elle produit est employé à fondre le minerai du Lac Supérieur constituant un gisement incomparable comme étendue, richesse et surtout comme facilité d'exploitation à ciel ouvert, par dérocheuses mécaniques ; ce qui explique que sur place les frais d'extraction et de redevance, tout compris, ne dépassent pas 2 dollars la tonne pour des minerais contenant plus de 60 et jusqu'à 67 0/0 de fer.

Les usines Carneggie se sont assurées pour nombre d'années un approvisionnement presque illimité de ce minerai à un prix qui ne dépasserait pas 2 dollars, franco-Cleveland.

C'est avec de pareils éléments mis en œuvre par des industriels actifs, hardis et associés, disposant de tous les capitaux nécessaires, que la concurrence se poursuit en Amérique ; pour le vieux monde, c'est dire à quel point elle est sévère et jusqu'à un certain point menaçante.

LE CHOIX DES BOIS POUR PATES A PAPIER

La pâte de bois ou cellulose ligneuse plus ou moins pure, s'obtient par deux procédés différents, suivant les moyens et la nature des bois dont on dispose et qui fournis-

sent, le premier la pâte mécanique et le second la pâte chimique.

La cellulose est une substance blanche et diaphane, dont le coton nous offre à l'état naturel, le spécimen le plus pur ; elle constitue la majeure partie, soit de 60 à 70 pour cent, du tissu ligneux des bois blancs ou tendres, tels que le tremble, le tilleul, le peuplier, etc., qui se prêtent le mieux à la fabrication de la pâte mécanique.

Si l'on dispose d'une force motrice suffisante, 25 à 40 chevaux, et d'une eau de source bien pure, on peut défibrer dans une journée 2 tonnes de bois qui donnent un quart de tonne de pâte séchée à l'air. Le bois coupé par bûches d'un pied de longueur, l'écorce, les petits nœuds, le cœur et les parties noires ou jaunâtres étant enlevés avec un soin, le bois, disons nous, se désagrége sous l'action d'une meule en grès faisant 150 tours par minute, pendant que l'eau qui arrive en filet continu, entraîne la pulpe dans les épurateurs.

D'autres bois tendres, tels que le bouleau, le saule, l'aulne ou verne sont soumis avant le râpage, soit à un étuvage à la vapeur, afin d'extraire du tissu ligneux certaines substances, telles que gommés, résines, tannins, etc., dont quelques-unes ont une réelle valeur commerciale et dont la disparition ne peut être, en tout cas, que très avantageuse à la fabrication du papier.

En effet, lorsque ces matières extractives restent dans le bois, elles lui conservent une coloration foncée presque impossible à faire disparaître par l'opération du blanchiment, en même temps qu'elle donnent un papier qui, sous les influences atmosphériques, tend à s'altérer et à se colorer.

Mais comme on le voit, c'est une main-d'œuvre et des frais de fabrication supplémentaire qui font que pour la pâte mécanique on donne toujours la préférence aux bois de tremble, de tilleul et de peuplier, qui étant convenablement appropriés, donnent toujours une pulpe bien blanche.

Au lieu du séchage à l'air, on soumet souvent la pâte mécanique ou demi-pâte, sous une presse hydraulique, à une pression de deux tonnes environ, opération qui réduit sa teneur en eau jusqu'à 50 pour cent et en facilite le transport sous forme de pâte humide. On peut encore la transformer en pâte sèche, en lui faisant subir une dessiccation à l'air chaud, opération qui a pour conséquence d'en porter la valeur commerciale au double à peu près de celle de la pâte humide.

Certains résineux, comme l'épicéa, le pin weymouth, le sapin et en première ligne, le sapin blanc de Norvège fournissent une fibre plus longue et plus résistante que celle du tremble et autres bois blancs feuillus et qui se sentent beaucoup mieux. Mais la résine contenue dans les tissus ligneux des conifères vient compliquer l'extraction de la cellulose ; il faut aussi en éliminer cette partie colorée, dure et résistante qui forme des cerceaux excentriques indiquant les accroissements annuels des arbres et dont les agents chimiques seuls, peuvent avoir raison. — Cette dernière substance, appelée vasculose, se transforme au moyen d'une solution d'acide sulfureux en acides résineux facile à éliminer par un lavage alcalin.

La fibre ligneuse est ensuite désagrégeée par les procédés ordinaires, après quoi on peut l'employer directement pour la fabrication du carton et des papiers grossiers et après blanchiment au chlorure de chaux si elle est destinée aux papiers fins. La pâte mécanique ne peut guère s'employer qu'en mélange avec les autres pâtes à papier auxquelles elle donne du poids en servant de charge ; ainsi pour les papiers à écrire, on peut en ajouter 25 pour cent à la pâte de chiffon ou à la pâte chimique ; et jusqu'à 75 pour cent pour les papiers d'imprimerie. Voilà ce qui fait l'avantage de la pâte chimique et la raison pour laquelle nous restons tributaires des fabricants scandinaves.

Les bois durs contiennent beaucoup moins de cellulose, tandis qu'ils sont fortement incrustés de vasculose, qui peut entrer pour 30 à 40 pour cent dans leur composition. Ils présentent ordinairement deux zones, dont la plus centrale, appelée bois parfait, doit à la présence d'une grande quantité de vasculose, une dureté, une compacité et le plus souvent aussi une coloration plus foncée que celle de la zone extérieure, appelée aubier ou bois tendre, laquelle se compose de couches annuelles les plus récentes encore peu ou point lignifiées. C'est la sève descendante ou d'automne, c'est-à-dire celle qui redescend des feuilles aux racines, qui en même temps qu'elle fournit au cambium les éléments organiques des nouvelles couches du liber et du bois, dépose dans les tissus cellulaires la matière incrustante et dure, appelée autrefois durameu, puis lignine et aujourd'hui vasculose. Elle se présente à l'état pur sous forme d'une substance jaunâtre et soumise à l'action de la chaleur, elle engen-

dre de l'alcool méthylique et une grande quantité d'acide acétique qu'on peut facilement extraire.

Il en résulte que les bois durs et le hêtre en particulier, abstraction faite de la valeur des bois sur lesquels on opère, sont peu avantageux pour la fabrication de la cellulose et encore ne devrait-on opérer que sur des bois jeunes, tandis qu'il conviendrait beaucoup mieux pour la distillation et la fabrication des extraits. — *Le Bois.*

LES FERMENTS DE LA CREME

M. Kayser a publié, dans l'*Agriculture Nouvelle*, une étude de ces ferments dont nous extrayons les points suivants :

“ L'arôme du beurre dépend, tout comme le bouquet des vins, de la présence de certains corps volatils d'odeur agréable ; cet arôme se développe peu à peu pendant la fabrication et doit, par conséquent, changer avec la composition de la crème et notamment avec la composition chimique de la matière grasse ; cet arôme est-il dû à un acide gras, à un alcool ou à un éther composé, ou est-il constitué par un ensemble de ces divers corps ? On peut admettre qu'il est dû à la présence d'éthers butyrique ou caproïque fournis par la combinaison de faibles quantités de ces acides avec des traces d'alcool.

“ La composition chimique de la matière grasse doit également intervenir ; on sait, en effet, que les graisses de bœuf et de porc n'ont pas du tout le même arôme ; goût et arôme sont deux sensations intimement liées, tout en étant distinctes l'une de l'autre.

“ On a remarqué que les beurres de bon goût étaient, en général, riches en glycérides des acides volatils, et il y a de bonnes raisons pour croire que ces derniers déterminent, par leur combinaison avec des traces d'alcool, une partie de l'arôme.

“ La composition de la crème, et par conséquent l'arôme du beurre obtenu, varie avec la race bovine, la saison pendant laquelle la fabrication a eu lieu, l'alimentation de la vache, etc. ; ainsi le beurre fait avec du lait de vaches nourries à l'étable a un arôme beaucoup moins prononcé que celui de vaches tenues dans les riches pâturages de Normandie ou des Alpes ; ces influences là sont encore malheureusement trop peu étudiées.

“ L'arôme est, en outre, influencé par la nature et la quantité de microbes apportés avec la crème et le

degré de maturation de la crème au moment du barattage ; il dépend aussi de la volonté et du savoir-faire du fabricant, mais, avant tout, des conditions dans lesquelles travaillent ces infiniment petits, des soins de propreté, des conditions de température, d'aération, etc., dans lesquelles ils se trouvent pour effectuer le travail qu'on leur demande ; on comprend aisément que, selon les conditions, telle ou telle espèce pourra dominer et imprimer ainsi un cachet tout à fait caractéristique au beurre obtenu.

“ Quels sont donc les ferments de la crème ? Nous y trouverons, bien entendu, tous les microbes de laiterie y compris les microbes pathogènes que nous passerons sous silence ; nous y voyons l'*Oidium lactis*, les ferments lactiques, les levures de lactose, les ferments de la caséine, etc.

“ Comment ces divers ferments agissent-ils ? Quels sont ceux qui interviennent le plus activement dans la production de l'arôme du beurre ? Cet arôme est-il dû à la modification de la matière albuminoïde ou à la transformation du sucre de lait ?

“ Les ferments lactiques s'attachent au lactose, ils le transforment en acide lactique, rendent la masse acide, la caséine floconneuse, ce sont eux qui font cailler le lait ; ils donnent naissance à de l'acide lactique, de l'acide carbonique, de l'acide acétique et à des traces d'alcool ; les levures de lactose détruisent du sucre de lait et de la matière albuminoïde, en produisant de l'alcool et de l'acide carbonique ; les ferments de la caséine peptonisent la matière albuminoïde, la rendent plus assimilable pour les ferments lactiques, très friands de peptones, donnent naissance à des acides volatils qui se combinent soit à l'alcool, soit à l'ammoniaque formée ; c'est ainsi que ces deux espèces de ferments antagonistes peuvent se rendre des services mutuels ; l'*Oidium lactis* apparaît souvent à la suite des ferments lactiques comme destructeur de l'acidité produite, mais son rôle est encore très mal connu.

“ Tous ces ferments donnent naissance, par suite de leur évolution, à de l'acide carbonique qui, empêchant l'oxydation de la matière grasse, contribuent à la conservation du parfum développé.

“ Le Dr Störck et M. Weigmann ontensemencé des ferments lactiques sélectionnés par des cultures dans la crème. Le principal effet a été de régulariser la maturation et d'obtenir ainsi généralement du

beurre de bonne qualité, l'emploi de crème pasteurisée exalte encore les résultats obtenus.

“ Le mélange des différentes espèces de ferments, ou peut-être même leur symbiose, vie en commun de deux infiniment petits, se rendant des services réciproque, peut parfaitement s'appliquer à la maturation de la crème ; M. Kayser a vu que les ferments lactiques, les beurres de lactose peuvent donner l'alcool, les ferments de la caséine l'acide volatil, ces deux corps fournissent, par leur combinaison, le corps odorant, l'éther, cause probable de l'arôme du beurre.

“ M. Weigmann a trouvé que certains ferments lactiques communiquaient à la crème un arôme de fruits, de pommes ; il a constaté de plus que c'était tantôt des ferments énergiques, tantôt des ferments peu vigoureux qui manifestaient ces propriétés et que c'était une affaire de races, en tout comparable à ce que nous voyons chez les levures.

“ M. Conn a poussé très loin ces études, et il admet aujourd'hui que le goût, l'acidité et l'arôme sont trois choses bien distinctes, et qu'il n'existe pas de bactérie pouvant produire les trois à la fois, ces trois facteurs sont tout à fait indépendants l'un de l'autre, et il conclut qu'il faut l'intervention de plusieurs espèces à la fois pour trouver les qualités qu'on réclame d'un bon beurre.

“ Pour ce savoir, l'arôme est dû avant tout, à l'action des ferments de la caséine, qui rendent le lait alcalin ; mais il est plus que probable que les ferments lactiques, dont les bons effets se sont si souvent manifestés d'une façon plus ou moins directe, ne serait-ce que pour empêcher les ferments de la caséine de pousser trop loin leur action.

“ Il est d'ailleurs évident que si l'action des ferments peptonisants allait trop loin, l'arôme produit serait trop prononcé ; on aurait un effet tout à fait opposé à celui que l'on désire.

“ Il importe donc d'avoir une bonne harmonie entre ces différentes espèces, les peptonisants agissant au point de vue de l'arôme, les lactiques au point de vue du goût.

“ Malgré les recherches de ces savants il faut se borner aujourd'hui aux solutions approximatives ; il résulte, en effets, de leurs recherches que les bactéries qui fournissent un beurre de bonne qualité ne donnent pas toujours un beurre qui se distingue, en outre, par ses propriétés de bonne et facile conservation. Or, c'est là le desideratum du plus

grand nombre des acheteurs ; ceux qui achètent du beurre superfine sont une infime minorité ; ceux qui désirent du beurre se conservant longtemps sont, au contraire, l'immense majorité : conservation et finesse étant deux propriétés difficiles à concilier, il faut savoir prendre, par la pratique, le chemin du milieu et se contenter d'un beurre de bon goût, doué d'un certain arôme, mais se conservant, avant tout, facilement et longtemps.”

LE CUIR EN ALLEMAGNE

L'ambassadeur d'Angleterre à Berlin vient d'adresser l'analyse d'un ouvrage récemment paru, la *Leder Herald* 1897 (Le Messager du Cuir) qui est à proprement parler une revue générale de l'industrie du cuir en Allemagne.

Cette industrie est une des plus importantes du pays ; elle y occupe la troisième ou la quatrième place, si l'on tient compte de ses diverses branches, et elle s'étend de jour en jour. Lors du recensement du 14 juillet 1895, elle occupait 596,717 personnes, dont 433,586 pour les chaussures ; 74,839 pour la sellerie, les harnais, etc. ; 47,480 pour le tannage ; et 16,278 pour les gants. Le commerce des cuirs et peaux est immense et celui des matières tannantes est également considérable.

En 1895, les importations de peaux se sont élevées à 7,297,700 liv. st. et les exportations à 2,579,050 liv. st. D'autre part, il est entré pour 1,549,500 liv. st. de matières tannantes dans le pays. Les exportations de peaux préparées, de cuir et de toile cirée furent évaluées à 4,925,450 liv. st. et celles de cuir, harnais et articles de poche à 4,914,350 liv. st.

En conséquence de l'énorme développement de la fabrication du cuir aux environs de Hambourg, cette ville est devenue le marché du continent pour les peaux et les matières tannantes et a tout à fait éclipsé Le Havre et Anvers à cet égard.

Il ne semble pas douteux que cette industrie n'ait encore un plus large avenir devant elle. Elle n'est encore qu'à la période de transition entre les méthodes primitives et du travail à la main et la production mécanique, secondée par la chimie. La consommation des cuirs va grandissant.

Elle représente actuellement 20,000,000 de liv. st. environ et il faut ajouter une exportation de cuirs manufacturés évaluée à 10,000,000 de liv. st. en 1895. L'armée alle-

mande emploie à elle seule une immense quantité d'articles de cuir. On lui fournit 500,000 paires de bottes par an et de très nombreux ressemelages. La fabrication des chaussures à la machine a fait de grands progrès et représente aujourd'hui une branche spéciale, importante dans l'ensemble.

L'industrie du cuir exige de grands capitaux, une main d'œuvre exercée et des connaissances techniques. Le concours de la science lui a été éminemment profitable.

En ce qui regarde le cuir et ses transformations, l'Allemagne est aujourd'hui largement indépendante de l'étranger et le deviendra de plus en plus. Le développement de cette industrie souffrit beaucoup de la concurrence extérieure; la tannerie ne pouvait pas lutter autrefois avec les manufacturiers de l'Amérique du Nord, qui importaient des peaux tannées avec la ciguë, à de très bas prix. Ce fut cette situation qui produisit une grande agitation des fabricants de cuir et des tanneurs allemands dans le but d'obtenir de hauts droits protecteurs.

Leur demande fut accueillie dans le tarif du 19 juillet 1879, qui releva considérablement les droits d'entrée.

En 1888, la quantité de peaux brutes importées s'était accrue de 400,000 à 800,000 centners. Depuis lors, l'industrie du cuir a grandi et prospéré et l'on s'est assidument appliqué à employer les méthodes les plus perfectionnées de production. Chaque détail de la fabrication a été soigneusement étudié au point de vue de son perfectionnement et de son prix de revient. L'emploi du bois de quebracho, comme tannant, a révolutionné la production et de nombreux établissements ont été installés, aux environs de Hambourg notamment, pour son utilisation spéciale.

La partie technique de la production du cuir est de grande importance et on y a porté une attention particulière. Parmi les créations les plus récentes dues aux associations de tanneurs, on citera l'établissement d'une école spéciale de commerce et d'un institut technique. L'industrie saxonne du cuir a fondé à Freiberg, en 1889, une école de tannage. Un laboratoire technique de chimie a été également organisé en 1881. Ces diverses institutions ont amené la fabrication du cuir à un degré merveilleux de perfection scientifique. Il y a des écoles du même ordre pour nombre d'autres branches de ce commerce,

telles que la couture des gants, la sellerie, etc.

L'année 1895 fut à deux égards peu satisfaisante pour l'industrie du cuir: à cause, tout d'abord, de la hausse inattendue sur le prix des cuirs et peaux, et secondement, par suite de l'incertitude du résultat réservé à une proposition relative à l'établissement d'un droit d'importation sur le bois du quebracho et autres matières tannantes étrangères.

Cette proposition était soutenue au Reichstag par un parti puissant intéressé à améliorer la situation des matières tannantes d'Allemagne. Le Bundesrath rejeta d'ailleurs la résolution du Reichstag. Il a été prouvé depuis que l'admission du quebracho en franchise de droits, est nécessaire à la concurrence allemande pour se maintenir sur les marchés du monde, et quelconque renchérissement le cuir préparé serait très nuisible. Ce bois devient, en outre, plus rare et les tans allemands obtiendront, avec le temps, de meilleurs prix.

On s'est efforcé, l'an dernier, de perfectionner les statistiques relatives aux industries du cuir et d'obtenir une réduction des frais de transport par voie ferrée des peaux salées, enfin, d'appliquer de plus en plus en plus les procédés scientifiques à la fabrication. Le docteur Gürke, du musée botanique de Berlin, a fait des démarches pour réunir une collection des matières tannantes du monde entier, qui sera exposée et accompagnée de renseignements sur la production, l'emploi et le prix.

L'école de tannage de Freiberg (Saxe) ouverte le 1er mai 1899, est la seule de ce genre en Allemagne et elle était alors unique dans le monde.

Depuis cette époque, des écoles similaires ont été établies à Vienne, en Hongrie, et dans l'Amérique du Nord. Dans le Wurtemberg et à Rotterdam, on s'occupe d'en organiser de semblables.

L'objet de cette école saxonne de tannage est d'enseigner les principaux procédés techniques, avec tous les perfectionnements réalisés, ainsi que les méthodes commerciales appliquées à l'achat des matières premières, etc., etc.

L'enseignement porte, en effet, sur les points suivants:

1. Tonnage et préparation des peaux, avec exemples pratiques.
2. Leçons scientifiques sur le tannage.
3. Chimie générale.

4. Chimie spéciale à l'industrie du tannage.
5. Expériences chimiques.
6. Méthodes de tannage; mégisserie par la graisse et les minéraux.
7. Teinture du cuir.
8. Physique.
9. Démonstrations au microscope.
10. Connaissance des machines.
11. Dessin.
12. Tenue des livres.
13. Comptes commerciaux.
14. Apprentissage commercial.
15. Langue allemande. Correspondance et lettres d'affaires.
16. Premiers secours à donner en cas d'accidents.

Le cours dure un an. Le prix en est fixé à 10 liv. stg. pour les Allemands et 17 liv. 10 sh. stg. pour les étrangers. Le paiement se fait en deux termes. Une rétribution de 1 liv. 5 sh. stg. est due en outre pour frais de laboratoire et d'apprentissage de tanneur.

On peut obtenir une chambre, avec ou sans pension. Le coût du logement et de la nourriture est de 25 à 45 liv. stg., pour l'année. Le prospectus est adressé sur demande.

L'école renferme des collections pour l'instruction théorique, dans toutes les branches du commerce, qui sont à la disposition des étudiants. Une bibliothèque de 400 vols contient les principales publications en toutes langues relatives à l'industrie du cuir.

De 1889 à 1895, 173 Allemands et 133 étrangers ont fréquenté l'école.

Le *Leder-Herald* pour 1897, traite aussi du cours des études au laboratoire chimique technique de la société des tanneurs allemands fonctionnant à Berlin, et qui fut le premier de ce genre en Allemagne. Il publie également la liste des écoles techniques pour cordonniers, selliers, harnacheurs, colleurs de papier et couseurs de gants.

On y trouve encore d'excellentes statistiques touchant toutes les branches du cuir, avec rappel des années antérieures, et l'énumération des droits d'entrée, intéressant cette industrie dans les pays suivants: Allemagne, Belgique, France, Grèce, Italie, Norvège, Autriche-Hongrie, Roumanie, Russie, Suède, Suisse et Etats-Unis de l'Amérique du Nord.

— (Board of Trade Journal).

Plus les breuvages que vous prenez sont légers, s'ils sont purs, plus ils sont convenables pour ce climat..... Essayez la Bière et le Porter de Labatt de London.

Maison de gros en Epicerie, Vins et Liqueurs

Importations directes des lieux de provenance, de tous les articles qui font l'objet de son commerce.
Assortiment complet en marchandises de première nécessité, telles que

THES, CAFES, SUCRES, MELASSES, SIROPS, FRUITS SECS, POISSONS, ETC.

GRANDE VARIÉTÉ DE FINES DENRÉES-ET CHOIX CONSIDÉRABLE DE VINS ET LIQUEURS DES MEILLEURES MARQUES DONT ELLE A LE MONOPOLE DE PLUSIEURS

HUDON, HEBERT & CIE, 41, rue St-Sulpice, et
22, rue De Bresoles,
MONTREAL

REVUE COMMERCIALE ET FINANCIÈRE

Montréal, 2 septembre 1897.

FINANCES

A Londres, on cote les capitaux disponibles sur le marché libre de 1 15/16 à 2. Le taux d'escompte de la banque d'Angleterre est à 2 p. c.

Les consolidés se négociaient hier à Londres à 112 1/2 au comptant et à 112 1/2 à terme.

A Paris, la rente 3 p. c. se cote à frs 104.45 à terme.

A Montréal, les prêts à demande se font de 3 1/2 à 4 p. c. Les billets de clients s'escomptent aux taux de 6 et 7 p. c.

Les banques vendent leurs traites entre elles : à 60 jours à une prime de 8 1/2 à 8 3/4 ; à demande, de 9 1/2 à 9 3/4. Sur le comptoir la prime est : à 60 jours de 8 1/2 à 8 3/4 ; à vue de 9 1/2 à 9 3/4 et par le câble à 10. Le papier de commerce se négocie à 60 jours à une prime de 8 1/2 à 8 3/4 et les traites documentaires de 8 1/2 à 8 3/4.

Le papier court sur Paris vaut 5.16 1/2. L'argent en barre vaut à New-York 51 1/2 c et à Londres 23 1/2 d.

La bourse de Montréal a repris toute son activité, les transactions sont nombreuses ; elles ont touché cette semaine presque toutes les valeurs inscrites à la cote ; certaines d'entre elles ont changé de mains pour de forts lots. Nous ne voyons guère que le Canadian Pacific qui soit coté moins haut que la semaine précédente. Il aurait certainement suivi les autres valeurs, au lieu de perdre 2 points, n'était la clause 22 du tarif

Dingley à laquelle aucune solution n'a encore été donnée par le juge chargé de l'interpréter.

La finance semble montrer autant de confiance dans l'avenir que le commerce lui-même ; nous en voyons la preuve dans une hausse de plusieurs points sur les valeurs industrielles et notamment sur les actions des manufactures de coton.

Voici les prix auxquels ont été opérées les dernières ventes dans le courant de la semaine finissant jeudi soir :

Valeurs de banques :

Banque de Montréal	235 1/2
" Toronto	228
" Commerce	134 1/2
" des Marchands	179
" Molsons	201
" British	
" d'Halifax	
" Union	
" Ontario	85 1/2
" Hochelaga	140
" Québec	
" Nationale	
" East, Townsh.	
" Ville-Marie	

Les banques canadiennes sont cotées en clôture comme suit :

Banque du Peuple	Vendeurs	Acheteurs
" Jacques-Cartier		
" Hochelaga	140 1/2	139 1/2
" Nationale	90	
" Ville Marie	100	73

Valeurs industrielles :

Gaz de Montréal	193 1/2
Colored Cotton (bons)	
" (actions)	90
Montreal Cotton	135
Dominion Cotton	80 1/2

Royal Electric	138
Dominion Coal (pref.)	109 1/2
" " (Comm.)	21 1/2
" " (bons)	102

Compagnies de transport :

Can. Pac. Ry.	71
Toronto St. Ry.	82 1/2
Montreal St. Ry. [ancien]	221 1/2
" " [nouveau]	210 1/2
Halifax St. Ry (actions)	114
" " (bons)	
St. John St Ry	125
Cornwall St Ry	50
Duluth ord.	4
Duluth pref.	
Rich. & Ont (actions)	93
" " (bons)	

Valeurs diverses :

Montreal Telegraph	177 1/2
Cable Commercial (actions)	183 1/2
" " (bons)	106
" " enreg.	
Postal Telegraph	
Bell Teleph (actions)	170
" (bons)	
West. Loan & Trust	
Loan & Mortgage	
Northwest Land [pref.]	57
" " [comm.]	15
Windsor Hotel	100
Heat & Light Co (actions)	42
" " (bons)	90
Canada Paper (bons)	

COMMERCE

Les principales marchandises de consommations courantes restent en général à prix fermes. Nous ne voyons guère que les articles d'exportation, tels que le beurre et le fromage qui aient fléchi. Les marchands de gros n'ont pas vu autant de clients que la semaine dernière, néanmoins ils sont assez satisfaits

...La **CANADA LIQUOR CO.,** Limitee

Successeurs de AND. BRISSET & FILS.

.....21, 23, 25, rue Gosford, Montréal

ONT TOUJOURS EN STOCK
UN ASSORTIMENT COMPLET DE

CLARET, PORT, SHERRY, MALAGA, MADERE, COGNAC, RHUM, CONSERVES ALIMENTAIRES, ETC.

SEULS AGENTS AU CANADA POUR LES MARQUES :

RHUM ST. JAMES, AMER PICON, CLARET MONTFERRAND de Marceau, de Bordeaux,

GIN WICKEN, (Ce gin, de qualité supérieure et d'un goût agréable, a obtenu les plus hautes récompenses aux expositions internationales.)

ECHANTILLONS ET PRIX ENVOYES SUR DEMANDE.



A VOTRE SANTÉ

LE
Whisky Dewar
EST SANS EGAL

LE
Whisky Dewar
FAVORI DES SOUVERAINS
GARDE
LA SUPREMACIE



A VOTRE SANTÉ

des affaires pour la saison et ont une confiance réelle dans une reprise générale à bref délai.

Les collections donnent généralement satisfaction.

La température, plus favorable depuis quelques jours, va enfin permettre de rentrer dans de meilleures conditions les récoltes arrivées à maturité.

Cuir et peaux.—Affaires tranquilles et prix sans changement.

Draps et nouveautés.—Le commerce de gros semble plus confiant dans l'avenir et commence déjà à s'apercevoir que les affaires sont plus faciles. L'horizon se trouve éclairci depuis que le commerce de gros a montré les dents aux mauvais payeurs; en outre, la vente des produits de la campagne en grande quantité et à bons prix a amélioré la situation des marchands qui rentrent petit à petit dans leurs fonds et paient mieux leurs fournisseurs.

— A la ville, le retour du beau temps améliore la situation des marchands de détail.

Epicerie.—Les raffineurs ne font pas de concessions, de sorte que les prix des sucres restent fermes à l'avance signalée précédemment; la demande est bonne. Les sirops à proportion plus cher que les mélasses sont toujours délaissés; les mélasses au contraire ont une demande soutenue à prix plus fermes.

Les cafés verts sont toujours à bas prix; les cafés rôtis sont sans changement à nos cotes.

Les thés ont pour le moment une vente limitée.

Le riz Patna a monté de 2 sh sur les marchés primaires; les marchands de gros ici, sans prendre toute l'avance ont néanmoins augmenté les prix; on cote aujourd'hui de 4½ à 5c la lb par sac de 224 lbs.

On ne trouve plus de pommes évaporées à moins de 6½c la lb; les pommes séchées sont fermes aux anciens prix.

Il ne se vend plus de raisins de Corinthe au-dessous de 6½c; il y a eu depuis huit jours une hausse de 2s sur le marché de Patras.

Une hausse de 2½ s'est également fait sentir sur les raisins de Valence. Les *Sultanas* dont les stocks sont presque épuisés ne se vendent pas au-dessous de 9c. Un petit lot de 46 boîtes de raisin nouveau a été réparti entre Montréal et Toronto on demande 11c la lb pour ce raisin.

Les tomates, le blé d'inde et les pois canadiens sont toujours très fermes; il est impossible d'obtenir des concessions sur nos prix pour de bonnes conserves.

En saumon en boîte le marché est bien approvisionné; les prix sont sans changement.

Les viandes en conserve ont subi une nouvelle hausse dont notre liste de prix fait mention.

Les biscuits de manufacture canadienne ont avancé de ½c par lb.

Les allumettes de la maison Eddy, subissent une baisse de 50c par caisse.

Fers, ferronneries et métaux.—La morte saison touche à peine à sa fin qu'on parle déjà d'une augmentation de prix pour les articles du commerce de ferronneries. Il est vrai que cette aug-

mentation semblerait justifiée par la hausse du prix des matières premières. Jusqu'à ce jour les prix restent sans changement.

Huiles, graisses, etc.—L'huile de castor est en hausse; nous cotons l'huile anglaise de 10 à 11c la lb et l'huile française en quart de 9½ à 10c.

L'huile de lin crue et l'huile de lin bouillie se cotent respectivement 43 et 46c le gallon net, au comptant, soit 1c d'augmentation.

Même hausse pour l'essence de térébenthine à 44c le gallon, net, au comptant.

Produits chimiques et drogues.—Les gommes et le sumac sont à prix très fermes sur les marchés de production avec tendance à la hausse.

Salaisons, saindoux, etc.—Le lard américain a fait une nouvelle avance; nous le cotons de \$16 75 à \$17.00.

Le lard et le jambon canadiens sont fermes aux anciens prix.

Le saindoux pur de panne en seaux débute à \$1 45 au lieu de \$1.35. La graisse Fairbanks est en hausse de 2½c, nous la cotons de \$1 27½ à \$1.30 en seaux.

Durant l'exercice budgétaire 1895-1896, les recettes du Trésor mexicain se sont élevées à \$50,521,470 et les dépenses à \$45,070,123, laissant un excédent de \$5,451,347 alors que les évaluations n'avaient prévu qu'un excédent de \$108,086.

Heureux Mexicains!

MELASSE EXTRA...

Demandez

nos échantillons

et nos prix

Nous venons de recevoir un lot de mélasse de fantaisie, **Porto-Rico (extra Fancy Ponce)**, cette mélasse est égale en couleur et au goût, au plus beau sirop..... Comme il est impossible d'en importer d'autre, nous conseillons à nos clients de placer leurs commandes immédiatement.

L. CHAPUT, FILS & CIE

MONTREAL

POUDRE A PATE

COOK'S FRIEND

Le Neg Plus Ultra de la Qualité

Amuse la clientèle

et la maintient.



TOUS LES EPICIERIS DE GROS

Vendent
de la**COOK'S FRIEND**

La Seule Veritable...

FABRIQUÉE PAR W. D. McLAREN, MONTREAL

BERNIER & CIE Marchands de Graines

GRAINES DE SEMENCES, GRAINE FOURAGERES, ETC.

CORRESPONDANCE

Bureau et Entrepot :-

SOLLICITEE.

PRES DE LA GARE DU GRAND TRONC, **ST-HYACINTHE****Revue des Marchés**

Montréal, 2 sept., 1897

GRAINS ET FARINES

MARCHÉS ÉTRANGERS

Les derniers avis reçus par le câble au Board of Trade, cotent, comme suit, les marchés du Royaume-Uni, à la date d'hier :

"Londres — Chargements à la côte : blé tranquille ; maïs, sans affaires. Chargement en route : blé, moins actif ; maïs tranquille et soutenu. Marchés anglais à blé de l'intérieur plus faciles et 1s plus bas. — Liverpool — Blé disponible, tranquille ; maïs, tranquille. Blé disponible No 1 de Californie de 8s 2d à 8s 3d ; No 2 rouge d'hiver disponible de 7s 7d à 7s 9d ; No 2 du printemps 8s à 8s 2d ; maïs américains mélangé disponible, nouveau, 3s 1d ; farine première à boulanger de Minneapolis, 27s 6d."

A Paris, on cotait hier : le blé de septembre fr. 27.85 et d'octobre fr. 27.75 ; la farine de septembre fr. 58.35 et d'octobre fr. 58.25.

Les travaux des champs ont encore été assez favorisés cette semaine par la température ; par contre, les battages ne font que de confirmer partout l'importance considérable du déficit, comparativement au rendement de l'année dernière, et même à celui d'une année moyenne. De plus, le poids spécifique des grains est souvent très inférieur à ce qu'il est en année normale. On signale notamment, dans la Meuse et dans Meurthe-et-Moselle, des déceptions très vives qui sont provoquées par le maigre poids des grains, qu'on attribue généralement aux fortes chaleurs du commencement de juillet.

Par contre, les pluies du commencement de la semaine ont fait le plus grand bien aux vignes et aux prairies, qui souffraient de la sécheresse prolongée ; les betteraves se comportent également bien.

Peu de chose à dire en ce qui con-

cerne les affaires sur nos marchés de province, si ce n'est que la fermeté se maintient partout et que la hausse a fait de nouveaux progrès sur le blé, principalement pour le blé vieux, vivement recherché par la meunerie. La culture se livre plus couramment à ses battages et les piètres résultats qu'elle en obtient l'encouragent à tenir très fermement ses prix ; elle ne semble pas jusqu'ici s'être laissée sensiblement émuvoir par le petit mouvement rétrograde signalé depuis deux jours à Paris. Au contraire, elle paraît bien décidée à ne vendre que successivement et par petits lots, dans l'espoir d'arriver ainsi à des prix plus élevés encore, qui ne parviendront à compenser qu'en petite partie la perte qui résulte pour elle du défaut de rendement.

Le marché de Chicago ne montre plus la même excitation. Dès vendredi dernier une réaction assez sensible se faisait sentir. On approchait d'ailleurs de la liquidation. Un grand nombre de porteurs d'option de septembre en ont profité pour se reporter sur décembre.

Hier, devant une reprise des achats pour compte de l'étranger le ton s'est raffermi emportant une hausse de 2½ pour le blé de septembre et de 3½ pour celui de décembre ; les deux mois étant également à 93½c.

Le blé nouveau No 1 du nord se cote à Duluth 96c pour décembre.

On cotait hier, le blé disponible sur les différents marchés des Etats-Unis :

Chicago, No 2, du printemps.....	96
New-York, No 2, rouge.....	1.04½
Duluth, No 1, du nord.....	1.01½
Detroit, rouge No 2.....	95½

Les principaux marchés de spéculation ont fermé comme suit, à la date d'hier :

	Sept.	Déc.
Chicago	93½	93½
New-York	1.00½	98
Detroit	95½	96½
Duluth		91½

Voici les prix en clôture sur le marché de Chicago pour chaque jour de la

semaine écoulée pour les livraisons futures :

	Sept.	Déc.
Jendredi.....	98½	93½
Vendredi.....	93	90
Samedi	92½	90
Lundi.....	89	89½
Mardi.....	90½	89½
Mercredi	93½	93½

MARCHÉS CANADIENS

Les nouvelles du Manitoba sont rassurantes. On calcule que 85 pour cent de la récolte environ sont moissonnées et en sécurité. De nouveaux échantillons apportés sur les divers marchés ont dissipé les craintes qu'avait fait concevoir la vue des premiers échantillons. Le grain est d'une qualité supérieure et semble devoir donner toute satisfaction à la meunerie.

Il est survenu des gelées partielles dans ces derniers jours, mais, heureusement le blé étant mûr, les froids n'ont eu aucun mauvais effet sur la récolte.

D'après nos renseignements particuliers, le rendement ne serait pas aussi considérable que l'indique le rapport du gouvernement qui estime à 21,000,000 de minots la récolte du blé au Manitoba. Un rendement variant de 14 à 16 millions de minots serait plus près de la vérité si nos informations sont bien exactes.

Bien que les cultivateurs aient commencé à apporter le blé nouveau sur les marchés, il est impossible pour le moment de donner une valeur exacte à ce blé ; on ne sera pas fixé à ce sujet avant quelques jours.

La dépêche de Toronto, cote, comme suit les marchés d'Ontario à la date d'hier :

"Marché tranquille ; blé, offres libérales et marché faible et plus bas. Ventes de blé nouveau à 80 et 81c, ouest et nord. Blé du Manitoba, \$1.01 à flot Fort William et de \$1.06 à \$1.07 à Goderich. Farine, demande considérable à l'exportation et une grande quantité vendue de \$4.30 à \$4.35, ouest. Issues de blé soutenues à \$11 pour le gru et de \$7

NOUS SAVONS

que les temps sont durs, que l'argent est rare, les crédits longs, la collection difficile et nous avons marqué nos marchandises en conséquence. Nos échantillons de.....

Chaussures de Printemps

sont supérieurs à tous ceux qui les ont précédés et nos Prix plus que raisonnables. Malgré que la majorité se plaint du peu de commerce qu'il y a.....

NOUS IGNORONS

ce que c'est que de reculer dans les affaires. Avez-vous besoin de Chaussures, Claques, Vernis, Lacets, en gros ? Écrivez-nous, notre voyageur ira vous voir.

Si d'autres marchands sont trop sévères, nous vous donnerons satisfaction. Il faut vivre et laisser vivre. Si vous venez à Québec, entrez nous voir.

J. H. BEGIN,

CHAUSSURES EN GROS

121 rue St-Joseph, Québec.

Venant d'arriver.....

..RAISINS VALENCE, marque J. Morand & Cie, 4 couronnes, nouvel emballage, qualité supérieure, à très bon marché. Agents pour le COGNAC J. SORIN & Cie, carte bleue et carte rouge, égal aux meilleures marques connues.

A. ROBITAILLE & CIE
MONTREAL

à \$7.50 pour le son, ouest Seigle, soutenu à 41c. Blé d'inde soutenu de 27 à 28c pour le jaune, ouest. Avoine, plutôt plus facile; avoine blanche nouvelle vendu aujourd'hui, nord et ouest, à 22c. Pois, vieux, soutenus à 44c, nord et ouest."

Le marché de Montréal est tranquille; les farines de blé maintiennent leurs prix très fermes; la demande est bonne de la part des Provinces Maritimes et de la campagne de Québec. La ville achète moins; les jobbers sont suffisamment approvisionnés pour leurs besoins courants et avec la facilité qu'ils ont de s'approvisionner au fur et à mesure de la demande de leurs clients, ils ne montrent aucun empressement à augmenter leurs stocks en présence de la fermeté des cours.

Les farines d'avoine ont une meilleure demande, comme d'habitude, à cette saison; les prix sont sans changement.

Les pois sont fermes de 59 à 60c par 60 lbs et l'avoine pourrait sans doute s'obtenir à 1/2c au dessous de nos cotes.

En issues de blé, le son est plus facile de \$11.50 à \$12.00; sacs compris; le gru plus demandé reste aux anciens prix.

GRAINS

Blé roux d'hiver, Can. No 2.	\$0.00 à 0.00
Blé blanc d'hiver " No 2.	0.00 à 0.00
Blé du Manitoba No 1 dur.	0.00 à 0.00
" " No 2 dur.	0.00 à 0.00
Blé du Nord No 1.	0.00 à 0.00
Avoine blanche No 2.	0.29 à 0.30
Blé d'inde, Canadien.	0.33 à 0.34
Pois, No 2 par 60 lbs.	0.59 à 0.60
Orge, par minot.	0.31 à 0.32

Sarrasin, par 48 lbs.	0.41 à 0.42
Seigle, par 56 lbs.	0.41 à 0.42

FARINES

Patente d'hiver.	\$5.25 à 5.40
Patente du printemps	5.80 à 5.90
Straight roller.	0.00 à 5.00
Forté de boulanger (cité).	5.40 à 5.50
Forté du Manitoba.	5.15 à 5.30

FARINE D'AVOINE

Farine d'avoine standard, en barils.	\$3.30 à 3.60
Farine d'avoine granulée, en barils.	3.60 à 3.80
Avoine roulée, en barils.	3.40 à 3.60

FROMAGE

MARCHÉ ANGLAIS

MM. Marples, Jones & Cie, nous écrivent de Liverpool le 20 août:

"Le ton du marché est plus ferme en sympathie avec les câbles plus élevés des centres canadiens, mais les prix ne montrent que peu ou pas d'amélioration sur ceux de la semaine dernière; seulement les marchandises se vendent plus facilement à ces prix.

"Nous cotons:

Canadien blanc et coloré, frais, choix.	41 à 43s.
Canadien, blanc, très fin.	40 à 41s.
E. U., blanc et coloré, très fin.	40 à 42s.
Blanc et coloré, fin.	35 à 37s.
Importations du Canada et des Etats-Unis.	30,811 boîtes.

MARCHÉS AMÉRICAINS.

Watertown, 28 août—Les ventes ont été de 4,300 boîtes au prix de 9 à 9 1/2c.

Le Poli "Royal Black Lead"



BLACKLEAD

TELLIER, ROTHWELL & CIE,

Seuls fabricants. MONTREAL.

Ne tache pas les mains ni rouille au feu en exhalant des odeurs empoisonnées comme la plupart des polis en pâte ou liquide.

Il conserve son lustre même sur un poêle chauffé à blanc. C'est le poli le plus économique en usage. Il a subi une épreuve de plus de 30 ans.

Canton, 28 août—Les ventes ont été de 1000 boîtes doubles à 9 1/2c; 2000 grosses boîtes à 9 1/2c.

Ogdensburg 28 août—Il a été offert 1806 boîtes, 9c offert; aucun résultat.

Utica, 30 août—Les ventes ont été de 245 grosses boîtes à 9c; 6870 do à 9 1/2c; 535 petites boîtes de blanc à 9c; 816 petites boîtes de coloré à 9 1/2c.

Little Falls 30 août—Les ventes ont été de 166 grosses boîtes à 9c; 1394 do à 9 1/2c; 50 petites boîtes de blanc à 8 1/2c; 1878 boîtes à 9c; 1972 petites boîtes assorties à 9 1/2c.

MARCHÉS D'ONTARIO

Brockville, 26 août—Il a été offert 1509 boîtes de fromage blanc et 4312 de coloré. Le blanc a été vendu 10c et le coloré 10 1/2c.

Kingston, 26 août—Il a été offert 1700 boîtes. Les ventes ont été de 1100 btes au prix de 9 1/2 et 9 13 1/2c.

Chesterfield, 26 août—Il a été offert 1202 boîtes de fromage dont 501 de blanc; 9 1/2c offert, aucune vente.

South Finch, 27 août—Il a été offert 1309 boîtes dont 1209 de blanc; 9 9 1/2c offert; seulement un lot de vendu.

Brantford 27 août—Il a été offert 3143 boîtes. Les ventes ont été de 115 à 9 5/16; 1270 do à 9 1/2c; 233 à 9 7/16c; 400 à 9 1/2c.

London 28 août—Il a été offert par 26 fabriques 6340 boîtes d'août. Un lot de 100 boîtes a été vendu à 9 1/2c.

Ingersoll 31 août—Les offres ont été de 1600 boîtes. Aucune vente.

Belleville, 31 août—Il a été offert par 27 fabriques, 2,275 boîtes de blanc et 220 de coloré; 9 1/2c offert, aucune vente.

MINT... PUFF-STRAPS

Nouvelle
Spécialité
de...

Young & Smylie

RECONNAISSANT que le public à la fine bouche aime l'essence de menthe, nous sommes les premiers à offrir au commerce une réglisse flexible contenant cette essence.

La qualité délicate de notre réglisse flexible est bien connue elle est sans rivale comme saveur et comme fini.

Nos Triple Tunnel Tubes et nos Navy Plugs sont aussi des favoris auprès du public, et sont faits de la même manière, quoique contenant des arômes différents.

Nous recommandons toutes ces marchandises pour le commerce d'été, elles plaisent aux goûts les plus difficiles comme confectons pures, mielleuses et savoureuses.

YOUNG & SMYLIE

BROOKLYN N.Y.

J. A. VAILLANCOURT

MARCHAND DE PROVISIONS ET

Commissionnaire en Beurre et Fromage

Achète aux plus haut prix du marché, et vend à commission tous les produits de la ferme.
 Attention spéciale donnée aux consignations de Beurre et Fromage.
 Avances libérales sur consignations.
 Fournitures générales pour beurrieres et fromageries, Tinettes en belle épinette blanche 30, 50, 70 lbs. Spécialité de tinettes pour beurrieres. Boîtes carrées paraffinées de 56 lbs. pour l'expédition du beurre. Bois de boîtes à fromage.
 Les Meilleurs Sels Higgins, Ashton et Windsor, pour beurrieres.

SOLICITE LA CONSIGNATION DE
 TOUTES SORTES DE PRODUITS AGRICOLES.

333 et 335, rue des Commissaires, Montréal.

Madoc, 31 août—Il a été offert par 16 fabriques 885 boîtes ; aucune vente.

Campbellford, 31 août—Il a été offert 950 boîtes de blanc. Il a été offert 9c, mais aucune vente.

Napanee, 1er septembre—Il a été offert 360 boîtes de blanc et 350 de coloré ; 9½c offert ; aucune vente.

Woodstock, 1er septembre—Les offres ont été de 2411 boîtes de blanc ; 9½ à 9 9/16c offert sans résultat. Quelques lots vendus à 9½c.

Pictou, 1er septembre—Il a été offert par 13 fabriques 885 boîtes de coloré ; 9c offert, aucune vente.

Stirling, 1er septembre—Il a été offert 470 boîtes de blanc et 60 de coloré ; 9½c offert, aucune vente.

Tweed, 1er septembre—Il a été offert 625 boîtes de fromage blanc ; 9½c offert, aucune vente.

MARCHÉ DE QUÉBEC

Cowansville, 28 août—Il a été offert par 31 fabriques 1918 boîtes de fromage ; 9½c offert ; aucune vente à ce prix. Il en a été vendu 168 boîtes à 9½c.

Chicoutimi, 1er septembre—Il a été offert 2000 boîtes de fromage ; 9½c offert, aucune vente.

MARCHÉ DE MONTRÉAL

Presque tout le fromage arrivé sur le quai, lundi dernier, était consigné. C'était d'ailleurs la petite semaine. Environ 3500 boîtes ont été reçues ; on s'attend à en voir arriver une quantité plus considérable lundi prochain ; ces prévisions devraient se réaliser en temps normale, comme les affaires sont, pour le moment, plus que calmes et les prix à la baisse, le marche de lundi pro-

chain pourrait s'en ressentir. Les lots non consignés se sont vendus à 9½c. environ avec une ou deux fractions en plus ou en moins suivant qualité et importance des lots.

Depuis lundi, les affaires n'ont pas été brillantes ; les quelques rares acheteurs qui se montrent n'offrent guère que 9c et, au plus, 9 1/16c sans rien pouvoir obtenir à ce prix dans des qualités convenables. Les vendeurs se montrent quelque peu indépendants, les fabriques n'ayant pas de réserve ; toutes ont voulu profiter des prix avantageux des dernières semaines et vendu au fur et à mesure toute leur production.

Nous voici arrivés à la saison propice pour le fromage de bonne et longue conservation et il est fâcheux qu'une baisse se produise au moment même où ce fromage va arriver sur les divers marchés. Il ne nous est pas possible de dire s'il vaut mieux pour les fabricants attendre un relèvement des prix pour se séparer de leur meilleur fromage. Il ne faut pas oublier que nos exportations ont été plus fortes de 800,000 boîtes, cette année, que l'année dernière et que, par conséquent, le marché anglais, malgré les progrès qu'a pu faire la consommation, se trouve approvisionné pour ses besoins actuels. Il ne faut pas oublier non plus que dans nos entrepôts frigorifiques il y a de grandes quantités de fromage pour le compte des acheteurs anglais.

Dans ces conditions, il semble difficile de prévoir si une hausse se produira à délais assez rapprochés. Si les fabriques conservent leur fromage de fin août et du commencement de septembre en attendant de meilleurs prix, il est encore

à craindre que tout le monde apportant son fromage en même temps sur le marché, il n'en résulte un encombrement qui précipiterait une baisse nouvelle.

Le marché anglais reste à 45s pour le prix du câble public, il faudrait qu'il avance de 3s au moins pour donner satisfaction à nos exportateurs et rien jusqu'à présent n'indique un meilleur ton sur les marchés du Royaume-Uni. Les câbles de nos exportateurs restent sans réponse aux offres qu'ils font sur une base d'achat, ici, à 9½c.

Les exportations ont été, la semaine dernière, de 79,733 boîtes contre 95,778 la semaine correspondante de l'an dernier.

Depuis le 1er mai, les exportations totales ont été de 1,732,031 boîtes contre 930,764 l'an dernier, pendant la même période.

BEURRE

MARCHÉ ANGLAIS

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool le 30 août :

"Le marché continue à s'améliorer et aidé par de plus hautes cotes sur les Copenhague, les crémeries du Canada et des Etats-Unis, on vend plus librement. Dans les qualités inférieures les affaires sont simplement bonnes.

"Nous cotons :

Ladles des Etats-Unis, bons.....	45 à 50s
Imitation, crémeries, tin. frais	56 à 60s
Irlande, fabriques.....	80 à 85s
" crémeries, boîtes.....	95 à 100s
Etats-Unis, crémeries, choix, en boîtes.....	80 à 84s
Canada, crémeries, choix, en boîtes.....	86 à 88s
Danemark, crémeries, barils.....	100 à 106s

B. HOUDE & CIE

Les plus grands **Manufacturiers de Tabacs** Coupés et en Poudre du Canada.

Les noms de nos Célèbres Tabacs sont..... **HUDSON**, (à fumer et à chiquer). **MORNING DEW**, (Virginia Flake Cut). **GOLDEN LEAF**, (Virginia Cut Plug.)

Nos Tabacs en Poudre sont..... **Rose No 1**, **Rose Extra**, **Rose & Fève**, **Naturel No 2**.

ECHANTILLONS ET LISTE DE PRIX ENVOYES SUR DEMANDE

BUREAUX :

ENTREPOT et MANUFACTURE :

No 350 rue Saint-Jean **QUEBEC** 189 a 197 rue Richelieu

A. A. AYER & Co.

Agents dans les principales villes du Canada, Etats-Unis et Angleterre.

Bureau : 576, rue St-Paul, Montreal.



Exportateurs de

BEURRE..et..FROMAGE

B. DE POSTE 2321.

ALEX. W. GRANT

TELEPHONE 1263.

Exportateur de Fromages et Marchand à Commission

Nous payons le plus haut prix du marché pour le meilleur Beurre et Fromage. Nous garantissons de donner entière satisfaction sur toutes consignations. Seul agent pour la célèbre présure "Eureka" et le sel de beurrerie de Worcester.

HODGSON BROTHERS EXPORTATEURS ET MARCHANDS A COMMISSION DE **Fromage et Beurre**

TELEPHONE 366.

65, 67, 69, RUE WILLIAM, MONTREAL.

B. DE POSTE 537.

Nous sommes en communication directe avec tous les principaux négociants d'Angleterre et nous pouvons toujours obtenir les plus hauts prix sur consignations. Nous avons aussi constamment en mains un fort approvisionnement de fournitures pour beurres et fromages aux plus bas prix, aussi matériel pour boîtes, etc. Attention spéciale donnée aux consignations de Beurre et Fromage. Avances libérales sur consignations. Entrepôt froid de première classe à prix réduits. Prix spéciaux sur demande.



SUCCURSALES EN CANADA :
LONDON, ONT.
NAPANEK, " "
BELLVILLE, " "
BROCKVILLE, " "
ST-HYACINTHE, QUE

Importations du Canada et des Etats-Unis : 3,525 paquets.

MARCHÉS AMÉRICAINS

Utica, 30 août—Les ventes ont été de 110 paquets de crémier à 15c et 40 paquet à 20c.

Little Falls, 30 août—Les ventes ont été de 23 paquets de laiterie au prix de 15 à 16c.

MARCHÉ DE MONTRÉAL

Comme le fromage, le beurre est à prix plus faciles, quoique les détenteurs luttent pour lui conserver son ancien prix. Les exportateurs prétendent qu'ils ne peuvent pas payer 19½c et les vendeurs en veulent davantage. Les transactions souffrent de cette différence de vues entre acheteurs et vendeurs.

ŒUFS.

On nous écrit de Liverpool le 20 août : "Les œufs sont fermes, les prix sont pleinement maintenant pour les œufs frais canadiens. On cote : œufs frais d'Irlande, de 6s 3d à 7s 3d et du continent de 5 à 6 s. Les œufs canadiens font de 6s à 6s 6d.

Depuis lors, les prix sur le marché anglais ont eu une nouvelle avance et les œufs canadiens sont cotés de 7s 3d à 7s 6d.

Ici les prix avancent également, de telle manière qu'il n'y a pas d'avantage bien marqué à exporter, pour les détenteurs qui ne sont pas approvisionnés outre mesure. Nous cotons ici les œufs frais choisis de 12½ à 13c.

LÉGUMES

Nous cotons : Tomates, 25c la boîte ; aubergines, \$1 la doz ; concombres, \$1 le quart ; pommes de terre, \$1.50 le quart de 3 minots ; céleri, de 20 à 25c la doz ;

salade, 20c la doz ; choux, de 15 à 25c la doz. et de \$1 25 à \$1.50 le cent ; choux-fleurs, de \$1 à \$1 25 la doz.

FRUITS VERTS

Nous prions nos lecteurs de se reporter à notre liste de prix courants pour les prix des bananes, des pommes et des citrons qui sont en baisse assez sensible.

Les oranges n'existent plus à vrai dire que chez les détailliers et encore en faible quantité.

Nous cotons : raisin bleu, 4c la livre ; raisin Tokay, \$2.00 la boîte et raisin Muscat, \$1.75 la bte ; poires de Californie, de \$1 75 à \$2.00 la boîte ; poires du pays, \$3 le quart et 50c le panier ; pêches, 50c le panier et 75c la boîte ; prunes d'Ontario, 50c le panier ; bleuets de \$1 à \$1.10 la grosse boîte ; melons, \$3.00 la manne et melons d'eau, 25c la pièce.

FOIN PRESSÉ ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., nous écrivent de Boston le 26 août :

"Les arrivages ont été, la semaine dernière, de 109 chars de foin et 22 chars de paille pour le marché local, ils avaient été, pendant la semaine correspondante de l'an dernier, de 72 chars de foin et 21 de paille.

"Nos prix aujourd'hui sont pour le foin vieux, car il n'est arrivé que très peu de nouveau foin et en réalité il ne s'en est pas encore déchargé, il se vendra selon qualité et condition.

Il y a une quantité considérable de nouveau foin en transit et les arrivages seront bientôt plus élevés. Le stock de foin vieux a presque disparu principalement dans les qualités supérieures. La situation générale est à peu près la même que la semaine dernière.

Les arrivages de paille de seigle sont bien légers. La belle paille longue est

en très bonne demande ; la plupart des envois sont de paille fortement tachée. La paille de seigle mêlée et celle d'avoine sont ternes.

" Nous cotons :

	Grosses balles.	Petites balles.
Foin, choix	\$16.00 à \$16.50	\$15.50 à \$16.00
— No 1	15.00 à 15.50	14.50 à 15.00
— 2	12.50 à 13.50	12.00 à 13.00
— 3	11.00 à 11.50	11.00 à 11.50
— mel de trèfle	10.00 à 11.00	10.00 à 11.00
Paille de seigle, long.	10.00 à 11.00	
— de seigle mêlée	8.00 à 8.50	8.00 à 8.50
— d'avoine	6.50 à 7.00	6.50 à 7.00

Le foin est un peu plus facile encore et les affaires sans grande activité.

Nous laissons subsister nos cotes de la semaine dernière.

Nous cotons au détail :

Foin pressé No 1, la tonne.....	12 00 à 13 00
do do No 2 do	10 50 à 11 00
Paille d'avoine do	4 50 à 5 00
Moulée extra la tonne.....	18 00 à 20 00
Gru blanc do	00 00 à 17 00
do No 2, do	00 00 à 16 00
Son (Manitoba) do	13 50 à 14 00
do au char (Ontario).....	00 00 à 13 00
Blé d'inde jaune moulu.....	00 00 à 18 00

Et au char :

Foin pressé No 1	11 00 à 12 00
do do No 2	9 50 à 10 00
Paille d'avoine.....	4 00 à 4 50

JOURNAL DE LA JEUNESSE. Sommaire de la 2190e livraison (21 Août 1897).—Monnaie de singe, par Mme P. de Nanteuil. Excursions de vacances, par Louis Bousquet. L'écuyer de la reine, par Arthur Bourlanc. La photographie fantasmagorique, par Frédéric Billaye.

Abonnements : Un an, 20 fr. Six mois, 10 fr. Hachette & Cie, boulevard Saint-Germain, 79, Paris.

**Le Corset Modèle P. & A.**

Donne la beauté au buste et procure le confort—Fait en pur Acier et en Coutil Français—Est léger—Il plait énormément—Prix \$1.00, valant le double—Fabrication supérieure et unique—Se vend bien et avec profit. Demandez nos échantillons.

Montreal Corset Mfg. Co., Farnham, P.Q.

Bureau 3051, RUE NOTRE-DAME, MONTREAL

HIRAM JOHNSON**IMPORTATEUR & EXPORTATEUR**

FABRICANT EN GROS DE TOUTES SORTES DE

FOURRURES

pour Hommes, Dames et Enfants. Capots, Collettes, Mantoux, Robes. Et fait aussi une spécialité de l'exportation des Peaux. Le plus haut prix du marché vous sera payé pour toutes sortes de Pelleteries crues. N.B.—Le plus haut prix payé pour cire en pain et racine de Ginseng.

494 Rue St-Paul, Montréal.

Huile de Charbon

...EN GROS...

Ecrivez pour nos prix

Huile Canadienne
Huile Américaine et
Huile Astrale de Pratt

C. PEVERLEY,

BUREAUX:---

Québec, rue Dalhousie;

Montréal, Edifice du Board of Trade

PROVINCE DE QUEBEC

Cour Supérieure.

ACTIONS.

DÉFENDEURS. DEMANDEURS. MONTANTS

Edford

Gordon Sarah A. et vir. M. Bockers 130

Black Lake

Lachance Thomas C. A. Langlois et al 120

Bury

Scott Chs. R. A. Lecours 109

Bolton Ty.

Phelps, S. E. et al. C. Thibeault 119

D'Israeli

Drouin Richard H. Pouliot 350

Lac à la Tortue

Dessureau Ferl. D. G. St. Arnaud 150

Lennoxville

Stephenson Mde W. A. L. C. Belanger 150

Lingwick

Melves John B. A. Land Co 704

Maskinongé

Société Industrielle de Maskinongé Cie d'Aqueduc de Louiseville 136

Montréal

Allard J. J. Laniel 633

Adam A. A. J. A. Robitaille 113

Adam A. R. Monty 115

Atkinson R. H. G. S. Har. et al 210

Beaudry L. B. Que. Jac. Car 2e cl

Bernard A. Dame C. Couvrette 1e cl

Bourdon E. Dame R. Gauthier 2e cl

Bertrand H. C. L. Letang 161

Belair A. L. Bois et al 293

Charlebois A. J. G. Madore 150

Chailfoux J. et al. F. Galipeau 333

Côté A. et al. C. St. James 180

Comette R. J. Castelle 291

Costigan W. T. Bushnell Co (Ltd) 167

Costigan J. et al. J. T. Wilson et al 27 7

Daoust A. Dame E. V. Schiller 2e cl

Drouin J. O. J. H. Langlois 111

Desmaréteau W. Birtz. Dame E. Paradis 100

Desautels R. M. Gagne 100

Dauray J. J. A. Robitaille 1e cl

Edwards J. J. Marien 70 0

Foisy G. W. et al. E. A. Lacroix 750

Frye D. O. et al. U. Girard et al 182

Gervais F. X. A. Rodier 350

Gooderick H. et al. F. Nash 196

Guenette Dame M. Dame E. Laurier 110

Howard T. E. et al. Home Ratten Co 771

Henaull L. H. F. X. Marcotte 1219

Howard T. E. et al. Home Ratten Co 612

Harvey W. Sir D. A. Smith 900

Irvine M. J. et vir. T. Ligget 137

Joly Dame S. T. Ligget 274

Kelburn A. F. C. Vipond 779

Kerr W. et al. Dame A. Monette 166

Laporte N. R. Elliott 129

Labelle P. Dame A. Patenaude 2e cl

Leduc Dame H. et al. J. M. Beyries 1e cl

Lemieux A. O. Leger 202

Lomer Dame E. M. H. et al. R. Loier 5020

Lachance C. L. A. Papineau 167

Lapointe F. J. Hudon et al 166

Macdonald D. et al. C. A. Barnard 1e cl

Montreal Park and Island Ry Co W. S. Walker 2e cl

Marlen R. G. McDonald 160

Mayotte C. W. C. Meunier 101

Matthews P. Hon L. F. R. Masson et al esqual 189

Marsan dit Lapierre Dame M. C. esqual.

North British and Mercantile Insurance Co 1e cl

Massicotte J. N. C. Matte 2e cl

Matte Dame Cardelia Dame E. Contant 218

Monette N. C. A. Gervais 107

Montreal Toilet Supply Co F. X. St. Pierre 1990

Olive W. H. Gazette Printing Co 110

Provost D. J. B. Pilon 180

Pépin N. E. David et al 280

Pissonneault V. M. Gibeau 199

Roy Edouard W. A. Giguere 1e cl

Routh Dame A. et vir. Dame W. Suckling et vir 1208

Robinson T. Dame J. Bourdais et vir 150

Richelieu and Ontario Navigation Co.

Riendeau A. E. Lecours 1000

Roberts D. et al. Dame M. Dubord 1e cl

Robertson M. H. Hawkins 6000

Ralph J. E. Bergeron 112

Rowe F. W. M. McTae 399

Sisewain C. R. Millar 114

St. Lawrence Fire Ins Co C. Costoyen 153

Simons Dame A. et al. G. Limoges 1e cl

Seiden W. J. B. Caverhill et al 2670

Therault A. J. A. Roy 210

United States Ins Co of N. Y. C. L. Letang et al 4e cl

Vincent E. Sorocold 5000

Vallee M. A. Provost 170

Wallace W. S. esqual J. L. David 122

Ward J. W. F. W. Francis 1200

Ward J. W. L. J. Forget et al 815

Ward J. W. A. D. Taylor 253

N. D. de Stanbridge

Menard Chs. Thibeault 200

Québec

Tremblay Edmund. M. Lepage 115

Sherbrooke

Cubana H. C. G. F. Bowen 2000

Sutton

Olmstead Fr. d. A. et al. L. Phelps 120

Sacré-Cœur de Marie

Simard Jos. J. A. Amyot et al 381

Sillery

For-yth Jos B. Quick Cure Co (Ltd) 180

St Angèle de Laval

Bourgeois Jos. G. McCulloch et al 1893

St-Liboire

Gervais F. L. Rodier 109

St-Philippe de Nery

La Fabrique E. Moreau 131

Trois-Rivières

Barthe G. R. Commissaires d'Ecoles 160

Wickham Ty.

Brice Ant. C. Thibeault 118

Weldon

Roy Gilbert N. Benoit 200

Cour Supérieure.

JUGEMENTS RENDUS

DÉFENDEURS. DEMANDEURS. MONTANTS

Mégantic

Racette J. A. Whitham Shoe Co 353

Cour de Circuit

JUGEMENTS RENDUS

DÉFENDEURS. DEMANDEURS. MONTANTS

Berthier

Huot Abel J. H. Thénen & Co 32

Côte St-Paul

Deslauriers Jos et al. Dme A. Ménard et vir 28

Granby

Jodoin Narcisse Dme V. Tremblay et al

Hampden

McDonald John J. McLennan

Lachine

Barbarie Ovila, fils. Z. Ehlert 25

Knibbs James J. Allard 57

Barbarie Ovila, fils. W. Armstrong 59

Montréal

Charron Ls. Dme E. Watson 37

Chouinard Dme Maria J. Allen 12

Dufour Elie N. Miron 26

Dansereau Lionel L. J. Desrosiers 32

Daigneau Adrien A. M. Gagner 27

Neville Alfred J. Scanlan 36

Parent A. D. et al. M. J. A. Dréelles 26

Patry Eusebe J. Trudeau 40

Richer Ephrem W. Armstrong 28

Schwartz Jacob T. Ligget 26

Notre-Dame de Stanbridge

Cartier Monse P. Kearney 31

Orford

McManus T. Massey, Harri & Co 10

Pointe aux Trembles

Archambault Theodule H. Lapointe 27

Sherbrooke

Lapierre Oct. L. C. Belanger 10

Ste Cunégonde

Lapiviere F. X. et al. Banque Hochelaga 40

St Dominique

Guilbert Mde H. Frost & Wood 6.

Ecrivez-nous
quand
vous voulez du

SEL.

VERRET, STEWART & Co.
MONTREAL
QUEBEC

Avez-vous essayé notre **THE JAPON**
de la célèbre marque **VULCAN**

Tous les connaisseurs apprécient son goût fin et son arôme délicieux.

Demandez notre Prix et Echantillon.

N. QUINTAL & FILS, EPICIERS EN GROS, 270 & 274 RUE ST-PAUL, MONTREAL

Pourquoi ne
pas vendre ce
qu'il y a de mieux

CELA NE COUTE PAS CHER ET DONNE
BEAUCOUP PLUS DE SATISFACTION

LES.....

EXTRAITS CULINAIRES PURE GOLD.....
sont ce que l'on peut acheter de mieux,
et ce que la chimie peut faire de mieux.

ESSAYEZ-LES.

PURE GOLD MFG. CO. 31 & 33 FRONT ST. EAST.
TORONTO.

W. H. DUNN, AGENT, No 394 RUE ST-PAUL, MONTREAL

Parent F X.....	St Henri	26
Raril Frs.....	St Pierre les Becquets	25
Papineau Stanislas.....	Ste Rose	25
Argall G & Sons.....	Trois-Rivières	33
St-Pierre B.....		25
Teasdale Treillis.....		10
Turner Chs D D.....	Westmount	78

Renseignements Commerciaux

PROVINCE DE QUEBEC

CESSATIONS DE COMMERCE

Montréal — Odell J. A., produits, à com.
Hamilton G. W. & Son, courtiers;
Arthur Hamilton succède.

CESSIONS

Cascade Point — Lalonde Alphonse, hôtel.
Lachine — Harvey Wm, hôtel, ass. 9 sept.
Silver Albert, hardes.
Montréal — Perrault Jérémie, nouv.
Tees Wil. on & Co, thés en gros.
Ste Justine de Newton — Mesnard Moïse, mag. gén.
Vallée C. & Frère, nouv., ass. 2 sept.
Costigan Wm T. & Co, thés à comm.
Québec — Chouinard Alphonse, épïc.
Trois-Rivières — Sauvageau J. A., nouv.

CONCORDATS

Pont du Sault — Marcotte J. B., hôtel, à 25c dans la piastre.
St-Antoine — Lapierre Joseph, mag. gén., à 40c dans la piastre.

CURATEURS

Baie des Peres — David A. Dunlop, à Timmons Bros. & Co, mag. gén.
Montréal — A. Dermartean, à F. Balta, restaurant
Gagnon & Caron à Leprohon & Leprohon, éditeurs
Bilodeau & Renaud à J. A. Laliberté, chaussures; ass. 30 août.
Québec — Paradis & Jobin à P. Huot, épïc.
Lefavre & Taschereau à Labrecque & Marcotte, articles de fantaisie en gros.
Lefavre & Taschereau à Mde Labrecque, modes.
St-Constant — Arthur Matte à Edmond Lefebvre, négociant.

DÉCÈS

Beauport — Giroux Charles, maçon.
Lévis — Bégin & Labrecque, épïc., Chs. Bégin.
Montréal — Hamilton G. W. & Son, courtier; Geo. W. Hamilton.
Barr Ed., hôtel.

Hudon & Orsali, épïc. et liqueurs en gros; Firmin Hudon.
Québec — Boivin Michel, menuisier.
Sheridan John, bibliotéque.

DISSOLUTIONS DE SOCIÉTÉS

Farnham. — Clément & Dion tailleurs; P. S. Dion continue.
Lévis — Guay Louis & Fils marchands.
Montréal — Briggs & Edwards, charpentiers.
Guillemette Chs & Cie, mfrs de poêles.
Petelle & Cie, bouchers.
Brossard Prévost & Gagnon, comptables.
Québec — Langlois G. S. & Co, chaussures. J. N. Langlois se retire; autres associés continuent même raison sociale.
Boissonnault, Vermette & Lachance mfrs de chaussures.
Sillery — Falardeau A. H. & Co, bois de siage.

EN DIFFICULTÉS

Montréal — Ed. Gohier, agent d'immeubles.
Ludger Cousineau, agent d'immeubles.
L. Cousineau et E. Gohier, agents d'immeubles.
Leprohon & Leprohon, éditeurs, offrent 30 dans la piastre.
Montpetit T., épïc., offre 25c dans la piastre.
Sclater Asbestos Mfg Co.
Les Eboulements — Tremblay Frs., mag. gén., offre 40c dans la piastre.
St Henri de Montréal — Primeau J. C., paterie.
Montréal — Howard Thomas E. (The) Co, cuivres.
Montréal (The) Steam Laundry.
Sayabec — St Pierre V., mag. gén., offre 40c dans la piastre.

EN LIQUIDATION

Montréal — Simmons Melle M. L., modes.

FONDS A VENDRE

Montréal — Lefebvre Michel & Cie, mfrs de vinaigre, etc., encan 2 sept.
Montpetit T., épïc.
Laramée & Massicotte, nouv., 7 sept.
St Félix de Valois — Miller P. G., mag. gén., encan 9 sept.
St Henri de Montréal — Laliberté Jos. A., chaussures, 9 sept.

Nous détachons de la Gazette du Crédit de Paris, l'entrefilet suivant:

L'Agence Havas a communiqué aux journaux la dépêche suivante:

Ottawa, 13 août 1897.

A la suite de la dénonciation des traités de commerce anglo-allemand et anglo-belge, le gouvernement canadien a donné pour instructions d'étendre le tarif de réciprocité à la France, à l'Algérie et aux colonies françaises et d'autoriser le remboursement des excédents de droits perçus depuis le 22 avril.

Cette décision qui maintient le commerce français au Canada sur le pied de la nation la plus favorisée est le résultat des efforts persévérants du distingué Commissaire-général du Canada, M. Hector Fabre, dont tout le monde connaît, avec l'affabilité exquise, le patriotisme si vigilant et l'attachement à la France.

Elle est la conclusion du beau voyage du premier ministre de la Confédération, sir Wilfrid Laurier, qui joint à une haute éloquence d'une inspiration bien française les vues d'un homme d'Etat et qui est en train d'ouvrir des champs nouveaux devant la politique de son pays.

Il suffit de rapprocher ses déclarations et ses actes à Londres, à Paris et à Rome, pour constater qu'il existe aujourd'hui une diplomatie canadienne et pour voir nettement se dégager l'action de cette politique dans le libre exercice des droits souverains de l'Etat sur tous les terrains où se rencontrent et s'élaborent aujourd'hui les grands intérêts des peuples. Ainsi se confirme et s'achève l'œuvre patiente de l'indépendance du Canada, gardant à sa base comme une obligation d'honneur et une garantie, une loyauté indiscutée envers la couronne d'Angleterre.

FONDS VENDUS.

Lac Mégantic—Kerr G. H., mag. gén., à 59½c dans la piastre.
Louzon—Boutin J. B., mag. gén., à 55c dans la piastre.
Montréal—Bayard F. J., épïc.
 Commette Alphonse, restaurant.
 Balta F., restaurant.
 Bonin L. S. meubles à 58c dans la piastre.
 Caron J. S., restaurant.
 Allard E. cigares à Claude Genin.
 Fautoux H., boucher.
 Vineberg & Co, hardes, à 60c dans la piastre.
 Vineberg I. & Co., hardes, à 63c dans la piastre.
Québec—Bernard & Fils, pianos et orgues, à 37c dans la piastre à Lavigueur & Hutchison.
 Rinfret & Marcotte, articles de fantaisies en gros, à 65c.
 Studam T. M., poterie, à Nap. Tessier.
Ste Cunégonde—Desjardins Louis, nouv., à 52½c dans la piastre.

INCENDIES

Montréal—Brayley & Sons, mfrs. de médecines brevetées, ass.
 Hocking T., machiniste, etc., ass.
 Valiquette Turcot I., épïc.
Québec—Griffith Henry, mfrs. de chaussures, ass.

NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS

Montréal—Martin Walter, restaurant.
 Corbell & Gagnon, bois et charbon;
 Honorius Corbell et Albondius Gagnon
 Dumontel & Frère, épïc.; Ephrem et Ernest.
 Buanderie Mantha; Joseph Mantha.
 Lafortune Joseph & Cie poterie; Joseph Lafortune.

Sanitary (The) Supply Co: Fred B Dakin, Augustus W. Glassford et Joseph H. L. Pelletier.

Bélair N. P. & Cie couvreurs; Napoléon Plessis dit Bélair, Ant Collard et Lucien Girard.

Gilchen H. restaurant.

Guilbault G. & Co nouv; Eva Piché épouse de Gilbert Guilbault.

Harpers Weekley Club, librairie etc.

Lionais & Matthews, électriciens:

Emile Lionais.

Marcoux & Roman, photographes:

Wilbrod Marcoux et Wm Roman.

Belasco E S. & Co, courtiers.

Brennan & Desrochers, bouchers:

Thomas Brennan et Herménégilde Desrochers.

Jordan E., boucher.

Paris [The] Kid Glove Store: Ida E. Yeaw, épouse de J. Pierrepont Sibley.

State A. T. & Co, plombiers; Maud M. Wood, épouse de Alfred T. State.

Plessisville—Duval Adéric, imprimeur.

Québec—Buddon Vermette & Lachance, mfrs, de chaussures; Heber O'Connor Buddon, Jean Vermette, Frederick Peplin dit Lachance.

Sillery—Falardeau A. H. & Cie, bois de sciage; A. H. Falardeau, D. Falardeau, J. B. Devarennas et Olivier Gignac.

St-Alban—La Cie des Carrières de St-Alban.

Ste-Cunégonde—Bourdon A. & Co., bouchers; Alphonse Bourdon et Joseph A. Toupin.

Desjardins L. & Cie., nouv.; Emma Méthot, épouse de Louis Desjardins.

St-Hyacinthe—Leduc & Lebel, nouv.; Nap. G. Leduc et Joseph W. A. Lebel.

Waterloo—Smythe, Mullin & Co., mag.

gén.; John Mullin et Edouard Pinsonnault.

PROVINCE D'ONTARIO

CESSATIONS DE COMMERCE

Gorrie—McLaughlin Bros, mag. gén.; Jos. Ferguson succède.

Hamilton—Hunter Bros, bicycles;

Bain & Sache succèdent.

Leamington—Wescott B. G., hôtel;

Elihu Wigle succède.

Toronto—MacWillie Bros, épïc.; The MacWillie Co. Ltd succède.

Teeterville—Thomas H. E., mag. gén.;

J. W. Hetherington succède.

Toronto—Anthony A. K., nouv. parti pour Galt.

Wingham—McIntyre G., mag. gén.

Waterdown—Wilson W. R., poêles, etc.; J. F. Vance succède.

DÉCÈS

Brantford—Fenney James, épïc.

Bridgen—Doty John A., bois de sciage.

Blenheim—Tyhurst R. J., grain.

Hamilton—Nisbet Robert, mfr de rouleaux à imprimer.

London—Rich Robert, produits.

Port Credit—Blakeley Alexander, hôtel.

Toronto—Bell Haigh, hôtel.

CESSIONS

Hamilton—Hood Thos, Royal Hotel.

Purvis, Jas, entrep. à W. Ambrose.

Mahoney Daniel et Agatha, épïc., ass.

4 sept.

Little Current—Potts, Elizabeth, mag.

gén.

Smith's Falls—McCarthy George R., quincaillerie, ass. 8 sept.

VOUS ACHETEZ

et...

JE VENDS

VINAIGRE "EUREKA"

✦ ✦ A L'ESTRAGON ✦ ✦

ALFRED ROBITAILLE

Le seul Manufacturier de Vinaigre (en entrepot) a

QUEBEC

Toronto—Payner Amelia, modes.
Wingham—McKerzie Daniel, hôtel.

DISSOLUTIONS DE SOCIÉTÉS

Gorrie—Nicholls & Ferguson, mag. gén.; T. J. Nicholl continue.
Hamilton—Forryth & Tremaine, épici.; W. H. Forsyth continue.
Port Rowan—Robins Newkerk & Co., mag. gén.; Newkerk & Co. continuent.
Tilbury Centre—Lee & Campbell, bouchers et boulangers; Fred. Lee continue.

Toronto—Echlin & Co., charrons; F. Johnson continue.

EN DIFFICULTÉS

Berlin—Abrens H., marchand tailleur, ass 3 sept.
Ottawa—Rogers et Hubbell, banquiers offre 50c.
Toronto—Paynter Amelia, modes etc. Casson J. E. épici ass 2 sept.

EN LIQUIDATION

Bowmanville—Ellisson & Co, nouv.
Toronto—Moore & Sons Imprimeurs.

FONDS À VENDRE

Aylmer—Finch N. P., nouv, etc, 9 sept.
Brantford—Dengate & Dougherty, chaussures, 17 sept.
Beamsville—Tallmann W. & Son, briques 4 sept.
Bayfield—Pollock James, hôtel.
Camborne—Hipwell W. R., mag. gén., 8 sept.
Culler—Colcloug Henry, moulin à scie, 25 sept.
Dungannon—McArthur W., libraire.
Everett—Jenkins James, hôtel.
Jarvis—Smith R. W. & J. H., meuniers.

Oshawa—Nicholson C. F., imprimeur et éditeur.

Ravenshoe—Deverell C. W., mag. gén., 1er sept.

Toronto—Charlton R. J., hôtel.

FONDS VENDUS

Duart—McDonald Alexander, boulanger, à J. W. Kennedy.
Gananoque—Ellis E. H., ferblantier.
London—Lightfoot J., ferblantier, à J. G. Bain.
Milburn Walter, charbon et bois, à James C. Allan.

Maxville—Loney E. A., mag. gén., à 62c dans la piastra.

Ottawa—Goldstein Moses, ferblanterie à 52c dans la piastra.

Putnam—Collins Adelaide, hôtel à C. Barrows.

Stratford—Kastner & Mock, quincaillerie à Duncan L. Myers.

Tuer J. H., boulanger et confiseur à Annie Pethick.

Toronto—Marshall J. R., hôtel à M. A. Harper.

Waldemar—Simpson Jane, mag. gén. à E. Groskurth.

Woodville—Walls John J., bijoutier à J. B. Rogers.

INCENDIES

Alymer—McNally James, tonnelier.

London—London Box Mfrs and Lumber Co (Ltd).

Graham Bros, merceries.

Milton—Winn George & Son, mfrs de chaussures.

Ridgetown—Coates J. B., mfr de tonneaux.

Steele Thomas & Co, mag. gén.

Smith's Falls—Maximus Veterinary Medicine Co, ass.

NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS

Bobcaygeon—Cowrichan (The) Lumber Co Ltd.

Gananoque—Brunette A. O., ferblanterie.

Ottawa—Devlin Bros, bouchers.

Toronto—Iron Specialty Co.

Lovell (The) R. J. Co. Ltd.

NOUVELLE-ECOSSE

DÉCÈS

Louisburg—O'Toole P. & Sons, mag. gén.; Patrick O'Toole,

DISSOLUTIONS DE SOCIÉTÉS

Pictou—Fraser J. D. B. & Son; pharmaciens.

Windsor—Book and Novelty Co, librairie.

EN DIFFICULTÉS

Middleton—Mellor E. A., nouv.

FONDS À VENDRE

Halifax—Spencer W. B., épici.
Silver John & Co, nouv.

FONDS VENDUS

Annapolis—Perkins, O. A., hôtel, à D. S. Riordan.

NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS

Great Village—Bowlsby H. C., au nom de son épouse Mary.

Halifax—Harding & Thomson; A. C. Harding et George K. Thompson.

Burbidge & Colwell, pharmaciens; George A. Burbidge et G. H. Colwell.

New Glasgow—Cooke Charles au nom de son épouse Agnès.

Pictou—Baillie A. C. & Co, nouv.; R. C. Quinn.

Baillie A. C., au nom de son épouse Jane.

Windsor—Shaw, Judson D., farine, etc, au nom de son épouse Sophia H.

McKeen Geo. R., au nom de son épouse Florence F.

Yarmouth—Northern Grocery: Geo. A. Jenkins et Jacob Boyd.

NOUVEAU-BRUNSWICK

DÉCÈS

St-Jean—Barker T. B. & Sons, pharmaciens; T. B. Barker.

Barnes & Co, libraires; Jas. E. Barnes.

NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS

Moncton—Weir Jonathan & Son, fonderie; John P. Weir, gérant.

MANITOBA ET TERRITOIRES DU NORD-OUEST

CESSIONS

Glenboro et Seaforth, Ont—Logan R. & Co., courtiers.

DISSOLUTIONS DE SOCIÉTÉS

Brandon—Grieves & Gilbert, barbiers; Gilbert continue.

Winnipeg—Henderson & Omerod, huiles.

FONDS À VENDRE

Edmonton—Lander James, boulanger.

GRANDE EXPOSITION CANADIENNE

DE LA

Vallée du Saint-Laurent

TROIS-RIVIERES

Du 2 au 11 Septembre 1897.

OUVERTE AU MONDE ENTIER

AGRICOLE ET INDUSTRIELLE

\$10,000.00 EN PRIX

Grandes Courses au Trot et au Galop les 6, 7, 8, 9 et 10 Sept.

\$1,500.00 EN BOURSES

Amusements variés et choisis chaque après-midi et soir: Ascension de ballon avec parachute. Tous les jours: Trapeze, Fil de Fer, Danseurs, Acrobates; Terrain illuminé à la lumière électrique; Grand stand pour les courses pouvant contenir 5,000 personnes; Exhibits complets de la ferme expérimentale d'Ottawa.

Prix réduits sur les chemins de fer et bateaux. Pour listes de prix et autres renseignements, adresser à

P. E. PANNETON, JOS. A. FRIGON,
Président. Sec. Trés.

JOS. CONTANT Pharmacien et Chimiste

GROS ET DETAIL

No 1475 rue Notre-Dame, MONTREAL

COIN DE LA RUE BONSECOURS

Tel. Bell 100



G. G. GAUCHER

FARINES, PRODUITS DE LA FERME
SEUL AGENT EN CANADA DE LA
POUDRE ENGRAISSIVE et NOURRISSANTE
pour les Chevaux et bêtes à cornes.

Tonique, Stomachique, Dépurative et Vermifuge.
61 & 93 RUE DES COMMISSAIRES
ET 22 PLACE JACQUES-CARTIER
Montreal

FUMIVORE JUBILÉ.

On lit dans le dernier numéro du
"Plumbers Trade Journal" de New
York, une des plus importantes
revues industrielles du continent:

"LE FUMIVORE JUBILÉ est le seul appareil qui détruit complètement toute fumée et tout gaz quelconque, et le seul qui ÉCONOMISE CONSIDÉRABLEMENT le charbon.

LE FUMIVORE JUBILÉ donne entière satisfaction à tous les points de vue, fonctionnant parfaitement sans discontinuité."

Pour toutes informations s'adresser à

M. WILBROD PAGNUELO,

PROCURER DE L'INVENTEUR,

58, RUE SAINT-JACQUES, MONTREAL.

NOUVEAUX ETABLISSEMENTS.

Beauséjour—Gray T. S. & Co, Thomas S. Gray et Elisabeth Gray.

Edmonton South—Star (The) Star Mining Co Ltd.

Emerson — Emerson (The) Journal ; Wm Ballantyne et David J. Hartley.

MacLeod — Stewart & MacMaster, bouchers.

Minnedosa—Perrett J. Arthur, bijoutier.

Winkles—Heyden & Ritze ; Max Heyden et Ernest O. Ritze.

Winnipeg — Bready Love & Tyron ; Thomas F. W. Bready, John Love et Chs R. Tyron.

Manitoba Building (The) Paper Co ; George A. Merick et Thomas A. Anderson.

Manitoba (The) Produce and Commission Co ; Herbert H. Beck et E. G. Hick.

Robin & Leary ; R. P. Hoblin et George Leary.

Walpole W. H. & Co ; Wm. H. Walpole et Hugh McKenzie.

Western Corporation (The) Loan and Investment Co ; D. H. McMillan et autres.

Winnipeg (The) Fresh Meat and Packing Co ; Thomas Hodgson et George Townsend.

Fleury D. W., hardes, etc.

COLOMBIE ANGLAISE

CESSIONS DE COMMERCE

Kalso—King D. W., éditeur ; Walter C. Nichol succède.

CESSIONS

Rosland—Carlyle Bros., fruits.

Slocan City—Stitt & Mills, mag. gén.

DÉCÈS

Slocan City—Parris E. & Co, mag. gén. ; Ed. Parris.

EN DIFFICULTÉS

Slocan City—Stitt & Mills, mag. gén.

FONDS VENDUS

Grand Forks—Emmert C. C., épici., à A. B. Hall.

Shoal Bay — Shoal Bay Trading Co., à Goldfields.

NOUVEAUX ETABLISSEMENTS.

Vancouver—Hill Syrup Co.

TERRENEUVE

NOUVEAUX ETABLISSEMENTS

St Jean—Paul & Co négociants ; Wm J. Paul et Sydney C. Hussey.

NOTES SPECIALES

Ecrivez à MM. N. Quintal & Fils, épiciers en gros pour le prix des raisins de Valence, Californie, Corinthe et Malaga pour être livrés à la nouvelle importation au mois d'octobre.

M. Nap. Marien, voyageur de la maison LeTourneux Fils & Co se mettra en route la semaine prochaine. Il prie sa clientèle de lui réserver ses ordres en ferronneries et quincailleries pour son prochain passage.

M. Robt. O. Wilkins vient d'ouvrir une succursale à Québec sous la gérance de M. Jos. Frederick, au No 69 rue St-Pierre. M. Frederick est bien connu à

Québec où depuis vingt-quatre ans il a travaillé dans l'intérêt des marchands et nous sommes persuadés qu'avec sa connaissance approfondie du commerce, il saura créer un marché actif pour les marchandises de la marque Rooster.

MM. N. Quintal & Fils épiciers en gros ont actuellement en stocks, un lot de raisins Valence, nouvelle récolte, qu'ils vendent à des prix défiant toute concurrence. Ecrivez pour leurs prix.

Le Congrès Catholique tenu à Québec a émis, dans sa séance du 25 juin 1880, le vœu suivant : "Que tous les catholiques soient invités à se procurer et à tenir des livres de famille."

Répondant à ce vœu, M. Jos. Cadieux, 97, rue St Jacques, Montréal, a établi un livre à l'usage des familles catholiques qui permet à tous de retracer pour eux-mêmes et leurs survivants l'histoire de leur propre famille. Ce livre très pratique, nous semble le meilleur guide pour les nombreuses personnes qui ont souci de conserver intact le souvenir des ancêtres à leur postérité.

L'auteur a pensé avec juste raison, à faire une place à tous les actes importants de la vie et il a, en outre, dans son livre, réservé un espace suffisant pour les photographies des membres qui composent la famille.

De nombreuses et belles gravures, dont une en couleurs, rehaussent la valeur du *Livre généalogique de la famille* qui se trouvera bientôt dans tous les foyers. Plusieurs pages de texte très bien choisies accompagnent les gravures.

Nos compliments à l'auteur avec nos remerciements pour son gracieux envoi

MM. N. Quintal & Fils offrent en vente pour livraison immédiate à des prix défiant toute compétition, un lot de raisins de Valence, nouvelle récolte de la célèbre marque Wm Rogers & Co. Ecrivez pour leurs prix.

UHALDE GARAND. TANCRED D. TERROUX.

GARAND, TERROUX & CIE.,

BANQUIERS ET COURTIERS

No. 3, Place d'Armes, MONTREAL.

Effets de commerce achetés. Traités émis sur toutes les parties de l'Europe et de l'Amérique. Fruits des pays étrangers encaissés aux taux les plus bas. Intérêt alloué sur dépôts. Affaires traitées par correspondance.

ARTHUR GAGNON.

L. A. CARON.

GAGNON & CARON

EXPERTS-COMPTABLES.

CURATEURS

Téléphone Bell 815.

Boîte B. P. 911.

BATISSE DES CHARS URBAINS, MONTREAL.

BILODEAU & RENAUD

COMPTABLES, AUDITEURS ET COMMISSAIRES.

No. 15 rue St-Jacques, Montréal.

Spécialité :

Règlement des Affaires de Faillites.

Téléphone 2003

DEMANDEZ
LE CATALOGUE
H.W. PETRIE
DE
MACHINES NEUVES
TORONTO CANADA

A VIS DE FAILLITE

DANS L'AFFAIRE DE

JOSEPH A. LALIBERTE.

Marchand de Chaussures, 553 rue Notre-Dame, Ville Saint-Henri de Montréal.

Failli.

Les soussignés vendront à l'encan public aux salles d'encan de Marcotte & Frères, No 69 rue Saint-Jacques, Montréal.

Jouit le 9 Septembre 1897, à 11 heures A.M.

Tout l'actif cédé d'après l'inventaire, savoir :

Fonds de commerce de chaussures.....	\$3,456 07
Ameublement de magasin	163 65
Dettes de livre par liste.....	372 39
Loyer des prémisses à échoir le 1er mai 1898	224 00
	\$4,216 11

Le magasin est ouvert pour l'inspection, l'inventaire et liste des dettes de livres en vue à nos bureaux. Pour autres informations s'adresser à

BILODEAU & RENAUD,

Curateurs,

15, rue St-Jacques, Montréal.

MARCOTTE & FRÈRES, Encanteurs.



POUR OBTENIR LA COULEUR SANG DE BŒUF DU CUIR

*Traitement à effectuer.—Divers
conseils*

Depuis que l'on s'occupe sérieusement de tannage au chrome, certains éditeurs américains ont publié des brochures donnant des conseils plus ou moins bons au sujet de la fabrication d'un bon cuir.

Les instructions suivantes pour obtenir une nuance sang de bœuf exacte sur une douzaine de peaux de veau tannées au chrome, ont été publiées par F.-E. Atteaux & Co de Boston.

« Dissoudre 450 gr. de fustet et 900 gr d'extrait de bois de pêcher dans de l'eau bouillante. Mettre les peaux dans un cylindre avec 115 litres d'eau à la température de 43° cent. bien remuer lorsque le cylindre est en mouvement et ajouter petit à petit la décoction ci-dessus. La rotation doit durer une demi-heure. Dissoudre alors dans un baquet 340 grammes d'amarante, 3 R dans 4 litres d'eau bouillante, puis ajouter 225 gr. de glycérine blanche, remuer constamment tout le temps que dure l'addition d'eau bouillante et de glycérine. Ajouter alors 4 autres litres d'eau bouillante et tenir le récipient sous le tuyau de vapeur, bien agiter jusqu'à ce que l'aniline soit entièrement dissoute.

Il faut tenir un autre baquet prêt au-dessus duquel est étendu un morceau de toile à froissage ou de fine toile à sac et l'on fait couler la mixture à travers ce filtre. On refroidit au moyen de l'eau froide, jusqu'à ce que l'on ait atteint la température de 43° cent. et on applique alors la dite mixture sur les peaux en mettant ces dernières dans un cylindre de la même manière qu'il a été dit plus haut pour la préparation, on effectue ce travail, le cylindre étant en mouvement. On fait tourner celui-ci pendant une demi-heure, puis l'on retire les peaux et on les trempe séparément dans un baril d'eau claire. On retire la matière colorante qui est restée dans le cylindre, puis on nettoie ce dernier avec soin.

On dissout 60 grammes de bichromate de potasse dans de l'eau, et on le donne aux peaux comme cela a

été fait pour les autres jus. On fait mouvoir le cylindre pendant 15 minutes, puis on retire les peaux, on les recouche fleur sur fleur pendant une demi heure avant de les ouvrir. Pour ouvrir il vaut mieux se servir d'outil en cuivre.

Divers conseils.—A aucun moment de l'opération la température de l'eau qui se trouve dans le cylindre, ne doit tomber au-dessous de 38° cent.

Il ne faut en aucun cas, arrêter le cylindre avant que la teinture n'y ait séjourné au moins dix minutes.

Tous les ustensiles employés doivent être absolument propres.

La teinte à donner dépend du jugement de l'opérateur, on donne une teinte plus foncée en augmentant la force du mordant ou de la première liqueur.

Pour obtenir une teinte claire, il faut augmenter la proportion d'extrait de fustet et mettre moins de pêcher.

Si l'on se sert d'extrait de sumac comme mordant au lieu de celui mentionné plus haut, il faut 450 gr. de cet extrait pour une douzaine de peaux de veau.

Il faut avoir soin de bien faire bouillir toutes les matières colorantes dont on se sert, puis de les refroidir avec de l'eau avant de les introduire dans le cylindre.

Il est de la plus haute importance de maintenir les peaux en mouvement, lorsque l'on met ou l'on ajoute quelque quantité que ce soit de matière colorante.

(Leather Trade Circular and Review)

TOUR DU MONDE. Journal des voyages et des voyageurs. Sommaire du No 31 (21 Août 1897). 10 Aux terres de Ke guelen (les îles de Saint-Paul et d'Amsterdam), par M. E. Mercier, enseigne de vaisseau. 20 A travers le monde: Mission lyonnaise d'exploration en Chine de Tchen-Tou à Tchung-King. 30 Civilisations et religions. Dans l'Est africain allemand. 40 A travers la nature: La ligne télégraphique de Conakry à Faramah. 50 Civilisations et Religions: Le Mou-ki et les bazars du Caïre, par G. Noblemoine. 60 Livres et Cartes. 70 Bilan des explorations en cours: Pôle Nord, Pôle Sud, Afrique, Asie, Amérique du Sud, Europe.

Abonnements: Un an, 25 fr. Six mois, 14 fr. Bureaux à la librairie Hachette & Co, 79, boulevard Saint-Germain, Paris.

MM. Duval & Cie, agents de change à Genève, écrivent dans une de leurs récentes circulaires:

Il se crée actuellement un type de bière française qui prend le milieu entre la bière brune épaisse et douce de Bavière et la bière amère de Bohême. Ce nouveau type est destiné à devenir une boisson nationale; il chassera la bière étrangère, développera la consommation du pays et même tendra de plus en plus peut-être à franchir les frontières. Nous ne sommes encore, croyons-nous, qu'aux débuts d'une nouvelle et puissante branche de l'activité industrielle en France.

LE KLONDYKE

— AU —

No 1483 NOTRE-DAME

MONTREAL

Où vous pouvez trouver le plus bel assortiment de chaussures faits dans les plus beaux et derniers styles, nos échantillons sont maintenant au complet et nous avons l'assurance que si vous placez une commande avec nous, vous deviendrez un de nos clients, si vous ne l'êtes pas déjà, car nos chaussures se recommandent par elles-mêmes à toutes les classes d'acheteurs par le prix et la qualité.

Envoyez une commande d'essai, ou écrivez-nous et nous enverrons notre commis vous montrer nos échantillons.

Tel. BEL, 855,

Tel. des MARCHANDS. 483.

J. C. HEMOND & Co

No 1483 RUE NOTRE-DAME

R. WILSON SMITH

**COURTIER EN
DEBENTURES**



Débitures Municipales, des Gouvernements et des Chemins de Fer achetées et vendues. Débitures de premier ordre pour placements de fonds en fidéjoints toujours en mains.

Batisse Standard Life.

151 rue St-Jacques, Montréal

Chronique de Québec

Mercredi, 1er septembre 1897.

Avec septembre, nous avons le retour d'une saison active et qui va l'être de plus en plus jusqu'à l'extrême limite de la navigation. La dernière semaine d'août qui vient de se terminer, ne sera pas sans laisser des souvenirs durables dans la mémoire des citoyens de Québec. Commençons par les mauvaises nouvelles à savoir l'incendie d'une portion considérable d'une grande manufacture de chaussures. La perte du matériel est couverte entièrement par les assurances et ne sauraient préjudicier au crédit de l'établissement. Ce qui cause un tort relativement considérable à la classe ouvrière; c'est la fermeture des portes de la manufacture pour peut-être un mois que dureront les réparations, et, conséquemment; durant cette période, une couple de cents ouvriers chômeront forcément, ce qui diminuera d'autant le bien-être d'un grand nombre de familles, lesquelles ce contretemps sera cruel à l'époque précise où les dépenses pour approvisionnements deviennent plus considérables.

Et maintenant, au point de vue des affaires en général, nous croyons que la reprise s'est fait vivement sentir dans la plupart des branches de commerce, et plus spécialement, cela va de soi, dans les magasins de nouveautés, dans les librairies, et partout où il est possible de se procurer les effets nombreux et variés qui composent le nécessaire de l'intéressant petit peuple des écoles, des séminaires et des cou-

vents. Au dire des connaisseurs, il y a progrès marqué sur les affaires de la semaine correspondante de l'année dernière et tout annonce également une perspective plus avantageuse. Les nouvelles facilités de communications sont naturellement pour beaucoup dans ces heureux résultats.

Une innovation que nous signalons avec plaisir, c'est celle de superbes affiches colorées, avec dessins choisis et originaux, apposées avec profusion sur tous les murs et dans les endroits apparents de la ville, pour attirer l'attention publique sur les divers genres d'affaires et d'industrie. Outre que le coup d'œil est charmant il n'y a pas de doute que c'est un moyen des plus ingénieux et des plus pratiques de faire de la réclame dans le sens avantageux de ce mot.

Nous remarquons, du reste, et c'est une justice que nous sommes heureux de rendre à qui de droit, que les annonces ont une tendance marquée à devenir de plus en plus artistiques. Cela est dû à ce que cette industrie de la réclame est un progrès à Québec, grâce à quelques spécialistes entreprenants qui se sont assurés le concours de dissinateurs capables. La conséquence s'impose; c'est que chaque jour cette importante auxiliaire du commerce surprend agréablement le public par des créations originales et bien françaises, qui chassent la manie des invitations et des formules empruntées aux maisons de jeux de Toronto et d'ailleurs. Il y a une tentative hardie dans ce sens, que nos marchands et nos industriels à Québec ont tout intérêt à favoriser.

EPICERIES

Sucres : Jaunes, 3½ à 3¾c; Granulé, 4½ à 4¾c; Powdered, 6c; Paris lump, 6½c.
Sirops : Barbades purs 25 à 26c; sirops inférieurs 22c.
Beurre : Fraîs 11 à 12c; do Marchand 10c; Do de Beurrerie 16 à 17c.
Huile de charbon : 13½c le gall.
Conserves en boîtes : saumon, \$1.20 à \$1.50; homard, \$2.50; tomates 90 à 95; pois, 80 à 90c; blé d'Inde, 75 à 80.

FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

La farine est toujours très ferme et à la hausse. les prix devront être beaucoup plus élevés aussitôt que la demande d'automne commencera.

Farine (en poches) : Fine \$1.50 à \$1.60; Superfine, \$1.75 à \$1.90; Extra, \$2.10 à \$2.15; Patent, \$2.45 à \$2.50; S. Roller, \$2.35 à \$2.40.

Grains : Avoine (par 34 lbs) Ontario 33 à 34c; Province 32 à 34c; Orge 45 à 46c; son 60 à 65c; blé d'Inde, 42 à 44c; pois 60 à 70c; fèves 95 à \$1.00c.

Lard : Short Cut, \$14.00 à \$15.00; saindoux en seaux, \$1.40 à \$1.50; do composé, \$1.25; do chaudière, 6½ à 7c.

Huiles : Loup-Marin "Straw," 36 à 37. do de morue, 28 à 30c.

Tout reprend vigueur dans le quartier aux marchands de farine et provisions et la saison s'annonce bien. Les quails sont stationnaires.

Aujourd'hui même la mise en vigueur par proclamation du nouveau code de procédure inaugure une ère de progrès, croyons-nous, en ce qui concerne les litiges commerciaux. En principe, à moins de nécessités urgentes, nous croyons qu'il vaut mieux s'abstenir d'avoir recours aux tribunaux pour tout

Marinades

qui plaisent

parceque
vos clients les trouveront toujours telles
que représentées.

Absolument—propres. Choies avec
le plus grand soin. Piquantes, mais d'un
arôme délicat. Libres de tous ingréd-
ients injurieux. Mises en bouteilles à
fermeture hermétique. Demandez à
votre marchand de gros les marinades
empaquetées par

Stephens

A. P. Tippet & Co., Agents Generaux
Montreal

Marinades Heinz...

IL est probable que c'est la
SAUCE AUX TOMATES qui
rendent les BAKED BEANS
DE HEINZ si bonnes. Oui,
en partie. Plus elles sont bon-
nes, plus l'épicier en profite.

AUTRES SPECIALITÉS POPULAIRES

Marinades Sucrées.
India Relish.

Chutney aux Tomates.
Ketchup aux Tomates, Etc

EN VENTE PAR

HUDON, HEBERT & CIE, MONTREAL,

H. P. ECKARDT & CO., TORONTO.

MEDAILLES--

PARIS
CHICAGO
ANVERS
ATLANTA ETC

The GENUINE
always bear this
Keystone trade-mark.



ce qui a trait aux rapports des commerçants entre eux et avec leurs clients d'affaires. Mais du moment qu'il est indispensable d'en appeler à la loi, mieux vaut que cette loi et surtout les procédés d'application de la loi soient rapides, efficaces, et aussi simple que possible. Ce sont, nous dit-on, quelques-unes des qualités qui se retrouvent dans le nouveau code de procédure. Les dispositions relatives à la cession de bien judiciaire sont surtout complets et d'une application facile. Il y a même des articles qui permettent à tout le monde de faire faillite. Autrefois, ce privilège était réservé à messieurs les industriels et commerçants; désormais, au cultivateur, au professionnel, voire même un juge, au ministre du culte, etc., pourront avoir le même avantage, que nous ne souhaitons pas, du reste, à aucun de nos lecteurs.

Le retour au pays du chef de l'exécutif fédéral, et la réception sympathique qu'il a reçue dès son arrivée à Québec, ainsi que ses déclarations publiques, ont ravivé les confiances dans l'établissement définitif d'un service rapide de steamers océaniques. Cette nouvelle met fin à toutes sortes de rumeurs inquiétantes touchant la solvabilité des entrepreneurs.

En somme, septembre, s'ouvre sous de bons auspices pour Québec.

L. D.

UN PEU DE TOUT

Un journal financier anglais, *Business*, attribue au surmenage des affaires la proportion anormale des décès qui se produisent à New-York par suite d'affec-

fections cardiaques. "Le brasseur d'affaires américains, dit-il, a appris beaucoup de choses, mais il a oublié d'apprendre l'art de se conserver."

La *Gazette agricole* recommande pour conserver les œufs, au besoin pendant six mois, de les immerger dans de l'eau de chaux à laquelle on a ajouté 6 pour 100 de sel de cuisine. Il paraît que sans l'addition du sel, au bout d'un certain temps, l'eau aurait une tendance à passer à travers la coquille et à donner mauvais goût aux œufs.

Plusieurs Compagnies allemandes d'assurances contre l'incendie font de pressantes démarches auprès du surintendant des assurances à New-York pour être admises à fonctionner dans cet Etat. Elles ont fait exposer leur demande dans une sorte d'audience solennelle par des sollicitors. Au cours de ces explications, elles ont fait déclarer que si les Compagnies américaines avaient quitté Berlin, elles n'en avaient pas été expulsées, mais qu'elles s'étaient retirées, ne voulant pas fournir des justifications exigées de toutes les Compagnies, quelle qu'en soit l'origine.

L'expulsion ne serait qu'un acte arbitraire. Le refus de produire des comptes à un caractère tout différent; c'est un fait de nature à causer de sérieuses inquiétudes aux assurés.

D'après le *South African Trade Journal*, la fabrication du homard conservé a pris depuis quelques années une extension rapide dans la colonie du Cap.

Les homards pullulent littéralement, paraît-il, dans la baie du Cap, et toute une petite flottille de bateaux pêcheurs est occupée à leur capture, depuis le

matin très tôt jusqu'à midi. Dès qu'un bateau vient accoster le long de la jetée de Grainger's Bay, son contenu est chargé dans de grands paniers en fer, qui sont ensuite expédiés à l'usine par un chemin de fer aérien mû par la vapeur.

La salle où se fait la cuisson des homards est très spacieuse et contient deux rangées de chaudières de grandes dimensions. L'opération consiste à placer les homards, au nombre de 150 environ, dans un grand cylindre en tôle que l'on plonge ensuite dans l'eau bouillante jusqu'à cuisson complète. Cette dernière a lieu très rapidement et les cylindres sont ensuite arrosés avec de l'eau de mer, afin de les refroidir le plus vite possible.

Aussitôt que les cylindres ont été ramenés à une certaine température, les homards en sont extraits et livrés à une centaine de femmes, qui leur coupent la queue, la seule partie mise en conserve, en extraient la chair, la nettoient, lui donnent la forme voulue et la mettent finalement dans des boîtes ovales bien connues dans le commerce. On procède ensuite à la fermeture hermétique des boîtes, qui sont immédiatement mises dans un bain de vapeur à très haute température, où elles restent pendant près d'une heure.

Le but de cette dernière opération est de stériliser le contenu des boîtes et d'en permettre l'exportation. Après avoir laissé sécher et refroidir les boîtes, il ne reste plus qu'à les recouvrir d'une étiquette et à les mettre en caisses.

De grandes quantités de homards conservés sont, paraît-il, expédiés annuellement du Cap dans tous les pays du monde.

LEDUC & DAOUST MARCHANDS DE GRAINS et de PRODUITS

Spécialité: Beurre, Fromage, Œufs et Patates.

EN GROS ET A COMMISSION
AVANCES LIBÉRALES FAITES SUR CONSIGNATIONS.
CORRESPONDANCE SOLICITÉE

1217 ET 1219, RUE SAINT-JACQUES, MONTREAL

GRAINS DE SEMENCE

Blé (rouge et blanc) Manitoba et Ontario; Avoine, Banner Welcome, Merveilleuse, Canadienne, etc.; Pois. Orge Sarrasin, etc. Blé d'Inde à silos, Lentilles, Mil canadien et de l'ouest; Trèfle rouge, blanc, alsike, vermont, mammoth; Plâtre à terre; engrais chimiques.

Spécialités de Grains et Graines pour Cercles Agricoles.

J. B. RENAUD & CIE, 126 A 140, RUE ST-PAUL, QUEBEC.

Sirop Fajardos

Reçu par Btine "Boston Marine" une cargaison de SIROP FAJARDOS de couleur jaune et qualité extra.

NAZAIRE TURCOTTE & Cie, QUEBEC.

Notre Assortiment pour le Printemps est au grand complet...

Spécialités: - Valises, Sacs de Voyage, Etc., aux prix de fabrication. Nos balais sont toujours les meilleures valeurs du marché. Nous payons le fret sur des quantités de 5 doz. ou plus.

JOB, 75,000 pièces de Tapisserie, depuis 3 cts en montant.

LABRECQUE & MARCOTTE, 13 rue St-Antoine, Quebec

SUCCESSEURS DE BOISSEAU & MARCOTTE

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

Chambre 701
New York Life Bldg. MONTREAL.

GEO. TANGUAY

MARCHAND DE

FARINE, GRAIN, LARD
POISSON, ETC.

Magasins: 33 et 35, 34 et 36 rue St-André,

Bureau: 48 rue Saint-Paul BASSE-VILLE

Quai: Rues St-André et Dalhousie QUEBEC

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

Avez-vous Essayé les Tabacs Havane, Rouge et Quesnel

De JOS. COTÉ? Ils sont reconnus comme étant les meilleurs.

Marchand en Gros

N. B.—Veuillez S. V. P. remarquer que j'ai le plus grand assortiment de Pipes et Cigares du Dominion.

Veuillez remarquer
le Nègre à la porte.

JOS. COTE, 179 RUE ST-JOSEPH,
QUEBEC.

NOS PRIX COURANTS

Nos Prix Courants sont revus 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 est fait mention. On peut généralement acheter à meilleur marché en prenant de fortes quantités et au comptant. Tous les prix sont ceux du marché, en général, et aucune maison ou manufacture n'a le pouvoir de les changer à son avantage, sauf pour ses propres marchandises qui sont alors cotées sous son propre nom et sa propre responsabilité. La Rédaction se réserve le droit de refuser ce privilège à quiconque en abuserait pour tromper le public.

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 2 SEPTEMBRE 1897.

Allumettes. New Dominion..... la caisse.. 2 85 Telegraph..... " .. 3 20 Telephone..... " .. 3 00 Tiger..... " .. 2 85 <i>Frêt payé à destination, et 30c. en moins par caisse pour 5 caisses et plus assorties ou non.</i> Phoenix..... la caisse.. 2 85 Parlor..... " .. 1 35 "..... par 5 caisses.. 1 30	Bières. <i>Barr Ale.</i> Read Bros. Dog's Head..... qts dz. 2 55 "..... qts .. 1 57 1/2 <i>Guinness' Stout.</i> Read Bros. Dog's Head..... qts oz. 2 52 1/2 "..... pts .. 1 50 Cafés. <i>Cafés rôtis.</i> Arabian Mocha..... la livre. 35 Imperial "..... 31 Jamaïque..... 25 Java Siftings..... 31 Maracabo..... 26 Old Gov..... 34 Old Gov. Java et Mocha..... 34 1/2 Pure Mocha..... 32 Rio..... 16 à 19 1/2 Standard Java..... 35 " et Mocha..... 35	Chocolats Felix Potin : Chocolat, qualité No. 1..... lb. 0 27 1/2 " No. 3..... " 0 35 <i>Cacaos Fry.</i> Concentré 1/4, 1 lb. boîte de 1 dz. 2 40 Homéopathique 1/4, bte 14 lbs. lb. 0 33 " 1/2, bte 12 lbs. " 0 33 <i>Cacaos Cowan.</i> Hygiénique, en tins de 1/2 lb. dz. 3 75 " " 1/4 lb. " 2 25 " " 5 lbs. lb. 0 55 Essence cacao, non sucré dz. 1 40 " sucré, tins 1/4 lb. " 2 25 <i>Cacao Felix Potin.</i> Cacao, boîte 1/4 lb. lb. 0 27 1/2	Lazenby. Tablettes de Gelées 13 var.... pts. 1 20 Conserves alimentaires. Légumes. Asperges..... dz. 4 00 4 50 Baked Beans 3 lbs. " 1 10 1 25 Blé d'Inde..... 2 lbs " 0 00 0 65 Champignons..... bte. 0 14 0 24 Citrouilles 3 lbs..... dz. 0 85 0 90 Haricots verts..... " 0 70 0 90 Olives. Pints..... 3 75 4 00 " 1/2 Pints..... 2 00 2 50 Petits pois français..... bte. 0 09 0 11 " fins..... " 0 13 0 14 " extra fins..... " 0 15 0 16 " surfin..... " 0 17 0 18 Pois canadiens 2 lbs..... " 0 75 0 90 Tomates..... dz. 0 85 0 85 Truffes..... " 4 80 5 00
Articles divers. Bleu Parisien..... lb. 0 11 0 13 Bouchons communs..... gr. 0 18 0 30 Bougie Paraffine..... lb. 0 09 1/2 0 10 1/2 " London Sperm..... " 0 08 1/2 0 09 1/2 Briques à couteaux..... doz. 0 35 0 37 1/2 Brûleurs pour lampes No. 1..... doz. 0 00 1 00 No. 2..... " 0 00 0 75 No. 3..... " 0 00 0 70 Câble coton 1/4 pouce..... lb. 0 13 1/2 0 14 " Manilla..... " 0 12 0 14 " Sisal..... " 0 05 1/2 0 07 " Jute..... " 0 08 1/2 0 09 Cartes à jouer..... doz. 0 25 3 50 Chandelles sulf..... lb. 0 00 0 09 Épingles à linge bte. à gr. 0 00 0 60 3 fils. 4 fils. Ficelles..... 30 pds..... 0 40 0 70 " 40 "..... 0 50 0 90 " 48 "..... 0 60 1 20 " 80 "..... 0 75 1 35 " 72 "..... 0 90 1 60 " 100 "..... 1 25 2 10 Graine de canari..... lb. 0 03 1/2 0 04 " paq..... 0 08 0 08 " chanvre..... 0 03 1/2 0 04 " rapée..... 0 06 0 07 Lessiv concentré, com..... " 0 30 0 40 " pur..... " 0 65 0 70 Mèches à lampes No. 1..... 0 16 0 20 " No. 2..... 0 13 0 15 " No. 3..... 0 12 0 13	Chocolats et Cacaos. <i>Chocolats Fry.</i> Caracas 1/4 boîte de 6 lb..... la lb. 0 42 Diamond 1/4 et 1/2 boîte de 6 lb. " 0 24 Gold Medal (sucré) de 6 lb. " 0 29 Monogram 1/2, 6 div. " 0 24 Pur non sucré 1/2 " 0 42 Vanille 1/4 " 0 42 <i>Chocolats Cowan.</i> French Diamond 6 div. 12 lbs. lb. 0 23 Queen's dessert, 1/4 et 1/2 " 0 40 " 6 div. " 0 42 Mexican Vanilla, 1/4 et 1/2 " 0 35 Parisien, more. à 5c..... " 0 30 Royal Navy, 1/4 et 1/2 " 0 30 Chocolate icing paq. 1 lb. dz. 2 25 " 1/2 " 1 25 Pearl Pink Icing " 1 " 1 75 White Icing " 1 " 1 75	Confitures et Gelées. <i>Confitures.</i> Michel Lefebvre et Cie. Canistres de 1 et 2 lbs..... lb. 0 13 " 3, 4 et 5 lbs..... " 0 12 " 6, 7 et 10 lbs..... " 0 11 Seaux de 7 lbs..... " 0 12 " 14 "..... " 0 11 1/2 " 28 "..... " 0 11 Tumbiers de 8 onces..... doz. 1 25 " 1 lb..... " 2 25 <i>Crosse & Blackwell.</i> Diverses..... dz. 1 90 2 50 <i>Gelées.</i> Michel Lefebvre et Cie. Canistres de 1 et 2 lbs..... lb. 0 11 " 3, 4 et 5 lbs..... " 0 10 " 6, 7 et 10 lbs..... " 0 09 1/2 Seaux de 7 lbs..... " 0 10 " 14 "..... " 0 09 1/2 " 28 "..... " 0 09 Tumbiers de 8 onces..... dz. 1 25 " 1 lb..... " 2 25	Fruits. Ananas 2 et 2 1/2 lbs..... dz. 2 10 2 50 Banquets 2 "..... 0 65 0 70 Fraises 2 "..... 1 55 1 65 Framboises 2 "..... 1 60 1 75 Pêches 2 "..... 1 80 1 90 " 3 "..... 2 70 2 95 Poires 2 "..... 1 65 2 00 " 3 "..... 2 20 3 00 Pommes gal..... 1 60 1 80 " 3 lbs..... 0 75 0 80 " 2 "..... 0 00 0 35 Prunes 2 "..... 1 65 1 90 Poissons. Anchois..... dz. 3 25 0 00 Anchois à l'huile..... " 3 25 4 50 Clams 1 lb..... " 1 50 2 00 Harengs marins..... " 1 50 1 60 Harengs aux Tomates..... " 1 40 1 50 Homards, boîte ronde..... 2 50 2 60 " plate..... 2 75 2 85

CHOCOLAT CACAO FRY

EN VENTE PARTOUT.

AGENTS D. MASSON & CIE, MONTREAL.

CHS. LACAILLE & CIE Epiciers en Gros IMPORTATEURS DE Melasses, 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	FAUCHER & Fils Bureaux à Louer Importateurs et Marchands-Ferronniers Bois et Garnitures de Voitures Fournitures pour Carrossiers et Forge- rons, telles que Fer en barres, Acier, Charbon de forge, Peintures, Vernis, etc. Nos 796 à 802, Rue Craig, MONTREAL. Téléphone 576	Bon Marché Trois chambres 1er étage. S'adresser A. LIONAIS, Chambre 401, Bâtisse New York Life.
--	--	---

DEMANDEZ !

Seuls Agents pour le Canada :
C^e d'approvisionnements
alimentaires à Montréal.

AMIEUX FRÈRES

PETITS POIS
SARDINES
CHAMPIGNONS
ASPERGES

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 2 SEPTEMBRE 1897.

Huitres, 1 lb.....dz.	1 30	1 40
" 2 ".....dz.	2 20	2 40
Maquereau.....	1 30	1 40
Sardines 1/4 françaises.bte.	0 08	0 25
" 1/2 ".....	6 16	0 35
Sardines Royan à la		
Vatel.....	0 00	0 15
Sardines Royan à la		
Bordelaise.....	0 00	0 15
Saumon boîte ronde...dz.	1 12 1/2	1 45
" " plate.....	1 50	1 75
Smelts (Eperlans).....	0 50	0 00
Thon à la Vatel, jarre.	0 00	0 27 1/2

Spécialités de W. Clark.

Canistres carrés.

Bœuf, can. 1 lb. 24 à la c.....dz.	1 10	
" 2 " 12 ".....dz.	2 00	
" 6 " 12 ".....dz.	6 00	
" 14 " 6 ".....dz.	14 30	
Jambon " 1 " 24 ".....dz.	1 65	
Pieds de cochon, can. 2 lbs. 12		
à la c.....dz.	2 10	

Canistres ronds.

Bœuf bouilli, can. 1 lb. 24 à la c. dz.	1 30	
" 2 " 12 ".....dz.	2 00	
" 6 " 12 ".....dz.	6 00	
Bœuf fumé " 1 " 24 ".....dz.	2 20	
Lang. de bœuf " 2 " 12 ".....dz.	6 00	
" pr. lunch " 1 " 24 ".....dz.	2 40	
Mouton rôti " 2 " 12 ".....dz.	2 20	
" 6 " 12 ".....dz.	6 00	
Roast Beef " 1 " 24 ".....dz.	1 10	
" 2 " 12 ".....dz.	2 00	
Sauc. Camb'ge " 1 " 24 ".....dz.	1 80	
" 2 " 12 ".....dz.	3 25	

Conserves.

Bœuf pot 1/4 lb. 48 à la c.....dz.	0 65	
Dinde " 48 ".....dz.	0 65	
Gibier " 48 ".....dz.	0 65	
Jambon " 48 ".....dz.	0 65	
Langue " 48 ".....dz.	0 65	
Poule " 48 ".....dz.	0 65	

Pâtés truffés.

Canard sauv. can. 1/2 lb. 48 à la c. dz.	1 10	
Perdrix " 48 ".....dz.	1 10	
Poule " 48 ".....dz.	1 10	
" et Jambon " 48 ".....dz.	1 10	

Soupes.

Consommé can 1 pte 48 à la c. dz.	1 10	
Gibelotte " 48 ".....dz.	1 10	
Julienne " 48 ".....dz.	1 10	
Légumes " 48 ".....dz.	1 10	
Mock Turtle " 48 ".....dz.	1 10	
Mulligatawny " 48 ".....dz.	1 10	
Plum Pudding " 1 lb. 24 ".....dz.	2 00	
" 2 lb. 24 ".....dz.	2 50	
Pois can 1 pte 48 ".....dz.	1 10	
Poule " 48 ".....dz.	1 10	
Queue de bœuf " 48 ".....dz.	1 10	
Rognons " 48 ".....dz.	1 10	
Tomates " 48 ".....dz.	1 10	

Viandes en conserve.

Corned Beef, bte 1 lb.....dz.	1 20	1 55
" 2 ".....dz.	2 15	2 60
" 6 ".....dz.	6 75	8 50
" 14 ".....dz.	14 00	18 50
Lang. de porc " 1 ".....dz.	2 65	3 50
" 2 ".....dz.	5 25	6 90
" bœuf " 1 1/2 lb.....dz.	0 00	8 25
" 2 ".....dz.	6 75	9 65
" 3 ".....dz.	0 00	14 45
English Brawn.....	0 00	1 20
Bœuf (chipped dried).....	3 00	3 50
Dinde, bte 1 lb.....	0 00	2 20
Pâtés de foie gras.....	5 25	8 00
Pieds de cochon, bte 1 1/2 lb.	0 00	2 30
Poulets, " 1 lb.....	2 10	2 25

Spécialité des Lazarby.

Soupes Real Turtle.....dz.	0 00	0 00
" assorties.....dz.	3 00	3 75
" bte carrées.....dz.	0 00	1 65

Cirages.

Cirages français.....dz.	0 25	0 70
" canadiens.....dz.	0 20	0 60

Mines.

Mine Royal Dome.....gr.	1 70	0 00
" James.....gr.	2 40	0 00
" Rising Sun large dz.	0 00	0 70
" small.....dz.	0 00	0 40
" Sunbeam large.....dz.	0 00	0 70
" small.....dz.	0 00	0 35
Silverline, grande.....dz.	0 00	0 75

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.....dz.	0 00	1 25

Drogues et Produits Chimiques.

Acide carbonique.....lb.	0 30	0 40
" citrique.....lb.	0 50	0 55
" oxalique.....lb.	0 10	0 12
" tartrique.....lb.	0 33	0 35
Alcôles du Cap.....lb.	0 14	0 15
Alun.....lb.	0 01 1/2	0 03
Bicarbonate de Soude brl.	2 45	2 75
Bichrom. de potasse.....lb.	0 10	0 12
Bleu (carré).....lb.	0 10	0 16
Borax raffiné.....lb.	0 06	0 08
Bromure de potasse.....lb.	0 55	0 60
Campbre américain.....lb.	0 80	0 90
" anglais.....lb.	0 85	0 95
Cendres de soude.....lb.	0 01 1/2	0 02
Chlorure de chaux.....lb.	0 02 1/2	0 05
" de potasse.....lb.	0 23	0 25
Couperose.....100 lbs	0 55	1 00
Crème de tartre.....lb.	0 20	0 25
Extrait de Campêche.....lb.	0 10	0 11
" en paquets.....lb.	0 12	0 14
Gélatine en feuilles.....lb.	0 35	0 50
Glycérine.....lb.	0 17	0 22
Gomme arabique.....lb.	0 50	1 25
Gomme épinette.....lb.	0 00	0 25
Indigo Bengale.....lb.	1 50	1 75
" Madras.....lb.	0 60	0 80
Iodure de potasse.....lb.	4 00	4 25
Opium.....lb.	4 50	4 75
Phosphore.....lb.	0 80	0 75
Résine.....(280 lbs)	2 75	5 00
Salpêtre.....lb.	0 05	0 07 1/2
Sels d'Epsom.....100 lbs	1 50	3 00
Soda caustique 60°.....lb.	1 75	2 00
" 70°.....lb.	2 00	2 25
" à lave.....lb.	0 00	0 75
" à pâte.....brl.	0 00	2 50
Soufre poudre.....lb.	0 01 1/2	0 03
" bâtons.....lb.	0 01 1/2	0 03
" rock, sacs.....100 lbs	1 50	2 00
Strychnine.....oz.	0 00	1 00
Sulfate de cuivre.....lb.	0 04 1/2	0 05 1/2
" de morphine.....lb.	1 90	2 00
" de quinine.....oz.	0 40	0 45
Sumac.....tonne	50 00	60 00
Vert de Paris.....lb.	0 14	0 17
Vitriol.....lb.	0 04 1/2	0 06 1/2

Eaux Minérales.

Carabana.....cse.	10 50	
Hunyadi Matyas.....	6 00	
Pouzeux St-Leger.....	10 50	
St-Galmier qts. (source Badoit).....	6 00	
" pts.....	7 50	
Vichy Célestins, Grande Grille.....	10 00	
" Hôpital, Hautefrève.....	10 00	
" St-Louis.....	00	

Epices pures.

Allspice, moulu.....lb.	0 13	0 15
Cannelle moulu.....lb.	0 15	0 18
" en nattes.....lb.	0 12	0 14
Cloves de girofle.....lb.	0 11	0 17
" ronds.....lb.	0 08	0 10
Gingembre moulu.....lb.	0 20	0 25
" racines.....lb.	0 10	0 28
Maïs moulu.....lb.	0 00	0 00
Mixed Spice moulu Tin		
1 oz.....	0 42	0 45
Muscade blanche.....lb.	0 40	0 55
" non blanche.....lb.	0 00	0 70
Piment (cloves ronds).....lb.	0 09	0 10
Poivre blanc, rond.....lb.	0 10	0 12
" moulu.....lb.	0 15	0 18
" noir, rond.....lb.	0 07 1/2	0 08
" moulu.....lb.	0 00	0 12
Whole Pickle Spice.....lb.	0 15	0 20

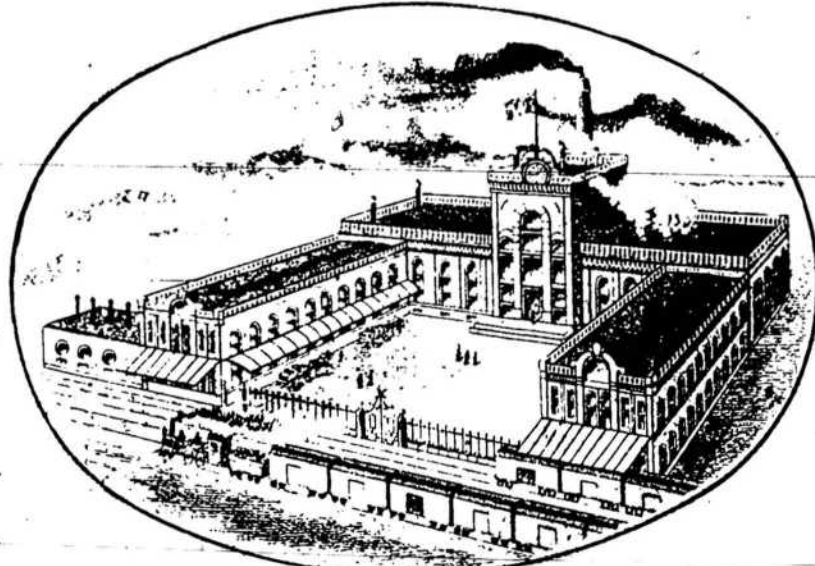
Fruits secs.

Abricots Calif.....lb.	0 13	0 15
Amandes 1/2 molles.....lb.	0 09	0 10
" molles.....lb.	0 09 1/2	0 12
" écalées.....lb.	0 18	0 20
Amand. amères écalées.....lb.	0 40	0 45
" écalées Jordan.....lb.	0 00	0 35
Dattes en boîtes.....lb.	0 05 1/2	0 06 1/2
Figues sèches en boîtes.....lb.	0 07	0 10
" en sac.....lb.	0 03 1/2	0 04
Nectarines Californie.....lb.	0 09	0 10
Noisettes (Avelines).....lb.	0 09 1/2	0 10 1/2
Noix Marbot.....lb.	0 09 1/2	0 11
" Grenoble.....lb.	0 11	0 12
" écalées.....lb.	0 18	0 19
Noix du Brésil.....lb.	0 00	0 10
" Pecan.....lb.	0 09	0 11
" noix.....lb.	0 10	0 14
Peanuts rôtis (arachide).....lb.	0 08	0 08
Pêches Californie.....lb.	0 08	0 10
Poirs.....lb.	0 09	0 10
Pommes sèches.....lb.	0 04 1/2	0 05
Pommes évaporées.....lb.	0 06 1/2	0 07
Pruneaux Bordeaux.....lb.	0 03 1/2	0 06
" Roanoke.....lb.	0 06	0 07 1/2
" Californie.....lb.	0 09	0 10
Raisins Calif. 3 cour.....lb.	0 00	0 07 1/2
" 4 cour.....lb.	0 08	0 09
Corinthe Provinciale.....lb.	0 05 1/2	0 06
" Filadelfie.....lb.	0 06	0 06 1/2
" Patras.....lb.	0 00	0 00
" Vostizza.....lb.	0 06	0 08
Malaga Loose Muscat bte.....lb.	0 00	0 00
" London Layers.....lb.	0 00	0 00
" Black Baskets.....lb.	0 00	0 00
" Connors.....lb.	0 00	0 00
" Cluster.....lb.	0 00	0 00
" Buckingham.....lb.	3 75	4 00

BRASSERIE D'UNION DE MONTREAL... (UNION BREWING CO. OF MONTREAL)

Capital limité - \$500.000 -:- \$350,000 d'Actions émises

Actionnaires exclusifs : Les Marchands de Liqueurs Licenciés, Hôteliers et Epiciers.



Les actions du promoteur vendues à 50% de la valeur au pair pour aujourd'hui.

L'on ne vend pas moins de dix actions de \$10.00 au pair pour \$5.00 l'action, soit \$50.00.

Correspondance pour l'achat des actions respectueusement sollicitée.

Nulle personne autre que M. Jos. Boulard, n'est autorisé à la vente des actions du promoteur.

Ces actions ne sont vendues que par M. Jos. Boulard, promoteur, aux bureaux:

71A RUE ST-JACQUES, MONTREAL, -Chambre 10. PRENEZ L'ELEVATEUR

ALBERT RATEL, Sec.-Trésorier.

JOSEPH BOULARD, Promoteur.

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 2 SEPTEMBRE 1897.

Mulaga Russian Cluster	0 00	4 90
Sultana	0 00	0 10
Valence off stalk	0 00	0 05
" fine off stalk	0 05 1/4	0 06
" selected	0 06 1/4	0 06 1/2
" 4 cour.	0 06 1/2	0 07

Fruits verts

Ananas	pièce	0 00	0 00
Attocas	baril	0 00	0 00
Bananes	régime	0 50	0 75
Pommes nouvelles	baril	1 25	2 00
" Baldwin	"	0 00	0 00
" Russets	"	0 00	0 00
Raisins Algérie	"	0 00	0 00
Oranges Valence (420)	"	0 00	0 00
" Messina	"	0 00	0 00
" "	"	0 00	0 00
" "	"	0 00	0 00
" "	"	0 00	0 00
" "	"	0 00	0 00
Citrons Messina	"	2 50	2 75
" Naples	"	5 50	6 00
Oignons rouges	baril	0 00	0 00
" d'Egypte, 112 lbs	"	0 00	0 00
" d'Espagne, boîte	"	0 00	0 50
Noix de coco, par 100	"	3 50	3 75

Gomme à Mâcher.

Adams Sons & Co.

Tutti Frutti, 36 morceaux de 5c bte	1 20
Pepsin Tutti Frutti, 23 m.	0 75
" " " " " " " "	0 80
Horehound Tutti Frutti,	"
boîte vitrée 36 morc.	1 20
Cash Register, 390 m. à 5c et pqt.	15 00
Vitrine Tutti Frutti,	"
180 morceaux	0 50
Jarre en verre Pepsin Tutti	"
Frutti, 115 paquets	3 75
Boîte à la Jeune Fille, Tutti	"
Frutti, 100 morc. et pqt.	6 00
Boîte à argent Tutti Frutti,	"
100 morc. et pqt.	6 00
Gomme Variété (nouvelle) 150	"
morceaux	1 00
Fleur d'Orange, 150 morc.	1 00
Gomme Filtration, 150	1 05
Monte Christo, 180	1 30
Mexican Fruit, 36	1 20
Sappota, 150	0 90
Sappota Orange, 150	0 75
Black Jack, 115	0 75
Rose Rouge, 115	0 75
Magie Trick, 115	0 75
Red Spruce Chico, 200	1 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 00	0 00
" " " " " " " "	0 00	0 00
Blé du Nord No 1.	0 00	0 00
Avoine blanche No 2.	0 20 1/2	0 30
Blé d'Inde Canadien	0 33	0 34
Pois No 2 ordinaire, 60 lbs.	0 59	0 60
Orge à moulée, 48	0 31	0 32
Sarrasin, 48	0 41 1/2	0 42 1/2
Seigle, 56	0 41	0 42

FARINES.

Patente d'hiver.	5 25	5 40
Patente du printemps.	5 80	5 90
Straight roller	0 00	5 00
Forté de boulanger, élé.	5 40	5 50
Forté du Manitoba	5 15	5 30

FARINES D'AVOINE.

Farine d'avoine Standard,	"	"
baril.	3 30	3 50
" " " "	1 60	1 65
" granulée baril.	3 60	3 80
" " " "	1 80	1 85
Avoine roulée baril.	3 40	3 60
" " " "	1 65	1 75

ISSUES DE BLE

Son d'Ontario, au char, ton	11 50	12 00
" de Manitoba	11 50	12 00
Gru de Manitoba, char	13 00	13 50
" d'Ontario	13 50	14 00
Moulée	15 00	16 00

Farines préparées.

Farine préparée, Brodie	"	"
XXX, 6 lbs	2 80	
" " " "	1 45	
" superb 6 "	2 60	
" " " "	1 35	
Orge mondée	pot 1 80	2 00
" " " "	sac 0 00	1 55
" " " "	quant 0 00	3 20
" perlée	sac 0 00	3 25

Huiles et graisses.

HUILES.

Huile de morue, T. N., gal.	0 35	à 0 40
" loup-marin raffi.	0 44	0 46
" paille.	0 38	0 42

Huile de lard, extra gal.	0 55	0 60
" " " " " "	0 50	0 55
" d'olive p. mach.	0 80	1 00
" à salade	0 65	0 75
" d'olive à lampion	1 20	2 60
" de spermaceti	1 20	1 40
" de marseillais	0 50	0 60
" de pétrole	par char 0 13 1/2	
" " " "	par 20 qts 0 14	
" " " "	de 1 à 19 qts 0 14 1/2	
Américaine, par char	0 16 1/2 à 0 20 1/2	
" " " "	par qrt 0 17 1/2	0 21 1/2
d'olive Barton et Guestier	"	"
" " " "	caisse qts 8 50	
" " " "	pts 9 50	
de foin de m. Nor. gal.	1 20	à 1 50
" " " "	T.N.	1 00
de castor "B. I." lb.	0 10	0 11
" " " "	franç. qrt. lb.	0 09 1/4
" " " "	cas	0 10

Specialités de Lazenb.

Huile à salade	1/4 pt. dz.	1 40
" " " "	1/2 pt.	2 15
" " " "	pints	3 75
" " " "	quarts	6 50
Crème à salade petite	"	2 00
" " " "	grands	3 75

Liqueurs et spiritueux.

Brandies.	(droits payés.)	
" " " "	à la caisse.	
Hennessy	"	12 75
" " " "	(par 10 caisses)	12 50
" " " "	"	14 25
" " " "	"	15 75
" " " "	V.O.	18 75
" " " "	S.O.	23 00
" " " "	V.S.O.	25 00
Martel	"	12 50
" " " "	(par 10 caisses)	12 25
" " " "	V.O.	16 50
" " " "	V.S.O.P.	17 75
" " " "	V.V.S.O.P.	36 00
Boutelleau & Co., P. P.	"	9 00
" " " "	"	10 00
" " " "	O. R.	12 00
" " " "	V. O. B.	14 00
" " " "	X. V. O. B.	16 00
" " " "	1824	21 00
P. Richard, carte blanche	12 qts.	8 50
" " " "	24 pts.	9 50
" " " "	48 1/2 pts	10 50
" " " "	12 qts.	12 00
" " " "	24 pts.	13 00
" " " "	48 1/2 pts	14 00
" " " "	16 Imp. flasks	10 00

Rivière-Gardrat	10 00
Optima	17 00
Bisquit Dubouché	9 25
Renaud & Cie	12 25
E. Puet	9 00
" " " "	10 75
" " " "	12 50
" " " "	14 50
" " " "	16 25
" " " "	18 25
" " " "	20 25
" " " "	24 25
" " " "	26 25
" " " "	30 25
J. Borianne	6 75

au gallon.

Hennessy	0 00	6 75
Martel	0 00	6 75
E. Puet	0 00	3 85
J. Borianne depuis	0 00	3 75
Rivière-Gardrat	0 00	4 15
Bisquit-Dubouché	4 30	@ 4 55
Renaud & Cie	4 10	@ 4 30

Rhums.

à la caisse.

St-Georges,	12 lit.....	12 50
"	24 1/2 pts imp.....	14 50
Chauvet cachet or 12 lit.	0 00	14 50
" " rouge 12 lit.	0 00	12 75
St-John	0 00	7 75
St-Joseph, Jamaïque.....	0 00	11 50
St-Périx, Martinique.....	0 00	10 50
St-Marc	0 00	9 25

au gallon.

Jamaïque	4 25	6 15
----------	------	------

Whiskey Ecossais.

Dewar's Special Liqueur	0 00	12 50
Dewar Extra Special	0 00	9 50
H. Fairman & Co.	7 50	8 50
Royal Eagle	9 25	9 50
Sheriff's	9 75	18 00
Mackie's R. O. spec.	0 00	10 25
" " " " Islay	8 25	8 50
Glenfalloch	8 75	8 80
Glenlivet	9 00	9 25
" " " " "	10 00	10 25
Cabinet 1 crown	0 00	8 75
" " " " "	0 00	9 50
" " " " "	0 00	10 75
Harvey's R. O. S. spec. liq.	0 00	12 50
" " " " Fitz-James 8 y. old	0 00	9 75
Alex. McAlpine old scotch.	0 00	6 75
Watson old scotch, qts.	0 00	8 75
" " " " pts.	0 00	9 75

La Compagnie John L. Cassidy Limitée,

IMPORTATEURS

...DE...

PORCELAINES, FAIENCES, CRISTAUX, ARGENTERIE, COUTELLERIE, ARTICLES D'ECLAIRAGE, Etc.

339 & 341 RUE ST. PAUL, - - - MONTREAL.

Cacaos, Chocolats
et Cafés

COWAN

EN VENTE MAINTENANT CHEZ TOUS LES MEILLEURS EPICIERIS DE LA PUISSANCE

ILS SONT ABSOLUMENTS PURS.....

The Cowan Co'y, Ltd, Toronto, Ont.

Machine Automatique pour la Vente

Au détail du

Tutti Frutti
Adams

Pour renseignements, s'adresser à...

Globe Automatic Selling Co.

13 rue Jarvis - TORONTO, ONT.

DUCKETT, HODGE & CIE
Exportateurs de

BEURRE et FROMAGE

55 RUE WILLIAM, - - - MONTREAL.

BRODIE & HARVIE

Marchands de Farine

MANUFACTURIERS DE LA

Farine Préparée de Brodie & Harvie

Nos 10 et 12 rue BLEURY, Montréal

Farine d'Avoine, Farine Graham, Blé Cassé,
Farine de Seigle, Mais Pilé, Farine de Blé
d'Inde, Son, Grains d'Alimentation.LA HALLE AUX GUIRS,
LE MONITEUR DE LA CORDONNERIE

---A PARIS---

10. RUE BEAUREPAIRE

SONT les PLUS IMPORTANTS JOURNAUX
DE FRANCE POUR LES INDUSTRIES
DES GUIRS ET PEAUX.

50 ANS D'EXISTENCE



PRIX COURANTS.—MONTREAL, 2 SEPTEMBRE 1897.

Thom & Cameron	0 00	6 75
Bernard's Encore	0 00	7 75
Bullock, Lado & Co.		
Special blend	0 00	9 50
" extra special	0 00	11 00
" L. Katrine	0 00	7 25
Caher's O. V. G.	0 00	8 75
" special reserve	0 00	9 75
" G. O. H.	0 00	12 00
Gaelic Old Smuggler	0 00	9 50
Greer's O. V. H.	0 00	9 50
Glenmarrah	0 00	9 25
Stewart's Royal	0 00	10 00

au gallon.

Banagher Irish	4 05	4 30
H. Fairman & Co.	4 05	4 15
Sheriff's	4 05	4 85
Glenfalloch	3 70	3 85
Glenlivet (old)	4 30	6 30

Whiskey Irlandais.

à la caisse.

Henry Thomson	0 00	8 50
St. Kevin	0 00	7 50
J. Jameson & Son	0 00	9 75
" " " "	0 00	11 50
Geo. Roe & Co	0 00	9 25
" " " "	9 75	10 50
Banagher	9 75	10 25
Thom & Cameron	0 00	6 75
Burke's *** grts.	0 00	7 75
" *** 12 imp. qt.		
flasks	0 00	11 50
Dunville	0 00	8 00
Wm. Jameson & Co. 1		
Diamond	0 00	9 00
Bushmills	0 00	9 75

Gins.

à la caisse.

De Kuyper 1 & 24c	6 00	11 50
" 25c plus	5 90	11 30
" cse violette	0 00	2 80
" cse blanche	0 00	3 80
Key Brand	5 00	10 50
" poney	0 00	2 40
Melchers poney	0 00	2 50
" picnics 4 doz.	0 00	8 00
Honey Suckle		
(cruchons verre)	0 00	8 50
Wyand Focking	0 00	10 00
Bernard Old Tom	0 00	7 25
Booth	0 00	7 85
" 5 caisses	0 00	7 80
Melrose Drover Old Tom	0 00	7 00
Booth London Dry	0 00	7 75
Burnett	0 00	7 25
Melrose Drover Dry	0 00	7 00
Coate Plymouth	0 00	9 25

Gins en futs.

De Kuyper, barril. le gal.	0 00	3 00
" quarts	0 00	3 05
" 1/2 octaves	0 00	3 10
" au gallon	0 00	3 15
Tous autres gins, 5c. de moins.		
Booth's Old Tom, quarts,		
" le gal.	0 00	3 45
" octaves.	0 00	3 50
" au gal.	0 00	3 90
J. Hirsch Sons & Co. Old Tom.		
" extra	2 30	2 65
" No. 1	2 05	2 25
" No. 2	1 80	2 10

Whisky Canadien au gallon, au quart ou plus.

Gooderham & Worts 65 O. P.	4 65	
Hiram Walker & Sons	4 65	
J. P. Wiser & Son	4 64	
J. E. Seagram	4 64	
H. Corby	4 64	
Gooderham & Worts 50 O. P.	4 15	
Hiram Walker & Sons	4 15	
J. P. Wiser & Son	4 14	
J. E. Seagram	4 14	
H. Corby	4 14	
Rye Gooderham & Worts	2 25	
" Hiram Walker & Sons	2 25	
" J. P. Wiser & Son	2 24	
" J. E. Seagram	2 24	
" H. Corby	2 24	
Imperial Walker & Sons	2 90	
Canadian Club Walker & Sons	3 60	

Pour quantité moindre qu'un quart d'origine:

65 O. P.	le gal.	4 80
50 O. P.	"	4 25
Rye	"	2 35
Imperial	"	3 10
Canadian Club	"	3 80

Rye Canadien à la caisse.

Walker's Imperial	quarts	7 65
"	16 flasks	8 15
"	32	8 65
Walker's Canadian Club	quarts	9 15
"	16 flasks	9 65
"	32	10 15

En quantité de 5 c. et plus, 25 cents de moins par c.

Gooderham & Worts 1891 1 & 4 c.	6 75
Seagram 1892.....quarts	6 50
" 1883	8 75

En quantité de 5 c. et plus, 25 cents de moins par c.

Corby I. X. L.	8 50
" X. T. C.	6 50
En quantité de 5 c. et plus, 25 cents de moins par c.	

Apéritifs.

Angostura, caisse 2 doz.	0 00	15 00
Orange Bernard	6 75	7 00
Vermouth Nollly Prat	0 00	6 75
" Italien	6 75	7 00
" Chazalbetto	0 00	6 25

Bénédictine

Litres, 12 à la caisse	00 00	19 00
1/2 litres, 24 à la caisse	00 00	20 00

Liquors Frederic Mugnier, D. jon. France.

Crème de Menthe verte	00 00	11 00
" blanche	00 00	11 00
Curaçao triple sec cru	00 00	12 25
" bout	00 00	12 25
Bigarreau (Cherry B'dy)	00 00	11 00
Cacao l'Hara à la Vanille	00 00	12 25
Marasquin	00 00	13 25
Kirsch	00 00	11 25
" ***	00 00	13 25
Prunelle de Bourgogne	00 00	12 25
Crème de Framboise	00 00	12 25
Flne Bourgogne 12 lit.	00 00	21 15
Eau de Vie de Marc	00 00	18 25
Crème de Cassis	00 00	11 25
Crème de Musigny	00 00	12 25
Apéritif Mugnier	00 00	10 25
Alcool de Menthe	00 00	6 15
Absinthe Ed. Pernod	00 00	14 50

Stouvers.

Lime Juice Cordial p. 2 dz.	0 00	4 70
" " q. 1	0 00	4 20
Double Ref. lime j'ce 1	0 00	3 95
Lime syrup bout. can 1	0 00	4 20

Mélasse.

Barbades tonne	Au gallon.	0 24
" tierce et qt.		0 26 1/2
" demi quart.		0 27 1/2
" au char ton.		0 23
" tierce		0 25 1/2
" 1/2 qt.		0 26 1/2
Porto Rico, tonne		0 25
" char.		0 24
" tierce et qt.		0 27 1/2
" au char.		0 26 1/2

Moutardes.

Coleman ou Keen		
Boites.		
Rondes. Carrées.		
Boites 1/2 lb.	0 27 1/2	0 45
" 1/2	0 25	0 42
" 1	0 00	0 40
Jarres 1 " par jarre.	0 00	0 25
" 4	0 00	0 75
Durham	0 00	0 60

Pâtes et denrées alimentaires

Macaroni importé	lb	0 09	0 10
Vermicelle	"	0 09	0 10
Lait concentré	dz	0 00	1 90
Pois fendus, qt. 196 lbs.		3 40	3 50

Poissons.

Harengs Shore	brl.	3 50	3 75
" "	"	0 00	0 00
" Labrador	"	3 75	4 00
" "	"	2 25	2 50
" Cap Breton	"	3 60	4 00
" "	"	2 25	2 50
Morue sèche	cwt.	4 50	5 00
" verte No 1 qt.	0 02 1/2	0 02 1/2	
" No 1 large qt.	0 02 1/2	0 02 1/2	
" No 1 draft	0 02 1/2	0 00	
" désossée	0 05 1/2	0 06	
Poisson bl. lac Sup.	brl.	0 00	0 00
Truite des lacs	"	4 10	4 25
Maquereau No 1	"	0 00	0 00
Saumon C. A.	"	0 00	6 25
" "	"	11 50	12 00
Saumon Labrador	"	0 00	7 50
" 1	0 00	14 00	
Anguille	lb	0 00	0 00

Poudre & Pâte

Cook's Friend.

No 1. 4 doz. aussi 1/2 bte.	la doz.	\$2 40
" 2. 6	"	0 80
" 3. 4	"	0 45
" 10. 4	"	2 10
" 12. 6	"	0 70

Produits de la ferme.

(Prix payés par les épiciers.)

Beurre.

Townships frais	lb	0 16	0 17
De l'Ouest	"	0 12	0 13
Crèmerie nouveau	"	0 19	0 20

Fromage.

De l'Ouest nouveau	lb	0 09	0 10
De Québec	"	0 08 1/2	0 09

Œufs.

Frais pondus, choix.	dz.	0 00	0 16
" 1ers	"	0 00	0 13
" 2èmes	"	0 00	0 00

Sirop et sucre d'érable.

Sirop d'érable en qrts.	lb.	0 04 1/2	0 05
" en caulatre.	"	0 55	0 60
Sucro d'érable pts pains	lb.	0 05 1/2	0 06
" gros.	"	0 04 1/2	0 05

Miel et cire.

Miel rouge coulé.	lb.	0 05	0 06
" blanc.	"	0 07	0 08
" en gâteaux.	"	0 10	0 12
Cire vierge.	"	0 25	0 26

Produits Pharmaceutiques.

Graine de lin.	lb.	0 00	0 03
" moulue.	"	0 00	0 04

Specialités de Picault & Contant.

	Doz.	Gros.
Elixir Pulmon, Balsami	1 75	18 00
Biscuit Purgat. Parisien	1 20	12 00
Pastille à vers	1 50	15 00
Poudre de condition	1/2 lb.	0 80
"	1/2 lb.	0 80
"	1 lb.	1 25
"	1 lb.	1 80
Huile foie de morue, 8 oz.	0 00	18 00
"	6 oz.	0 00
Emulsion foie de morue	0 00	15 00
Huile vétérinaire	0 00	4 00
"	0 00	1 50
Essence d'épinette	0 00	0 80

Régilisse.

Young & Smylie.

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
" Acme " Pellets, boîte de 5 lbs. (can.)	bte.	2 00
" Acme " Pellets, boîte fantaisie (30 more. à la boîte)	bte.	1 00
" Acme " Pellets, boîte fantaisie papier, (40 more.)	bte.	1 25
Régilisse au goudron et gaudres de Tolu, bte de 5 lbs. (can.)	bte.	2 00
Pastilles de régilisse, jarre en verre	5 lbs.	1 75
Pastilles de régilisse, boîte de 5 lbs. (can.)		1 50
" Purity " régilisse, 200 bâtons.		1 45
" 100 "		0 72 1/2
Régilisse Flexible, bte de 100 morceaux.		
Navy plugs.		0 70
Tripple Tunnel Tubes		0 70
Mint puff straps.		0 70

Riz.

	Sac.	1/2 Sac.	Pch.	1/2 Pch.
B. 1 1/2 4 sacs	3 50	3 55	3 60	3 65
5 1/2 9 "	3 45	3 50	3 55	3 60
10 et plus "	3 40	3 45	3 50	3 55
Riz " Crystal "				
En sacs de 25 lbs.	le sac.	1 35		
" 50 "	"	2 60		
" 250 "	"	4 50		
" Importé 250 lbs.	"	5 50		
Riz Patna Imp., sacs 224 lbs.	lb.	4 50		

Salaisons, Saindoux, etc.

Lard Can. Sh't Cut Mess qt.	16 00	18 00
" S. C. Clear	00 00	16 00
" S. C. de l'Ouest	16 75	17 00
Jambons	00 12	00 14
Lard fumé	00 00	00 13

Saindoux

Pur de panne en saucoux	1 45	1 60
Canistres de 10 lbs.	0 07 1/2	0 08 1/2
" 5 "	0 07 1/2	0 08 1/2
" 3 "	0 07 1/2	0 08 1/2
Composé, en saucoux	0 00	1 15
Canistres de 10 lbs.	0 00	0 05 1/2
" 5 "	0 00	0 05 1/2
" 3 "	0 00	0 06
Fairbanks, en saucoux	1 27 1/2	1 30
Cottolene en saucoux	0 00	0 08 1/2

Sapallo

En caisses de 1/4 lb 1/2 grosse, la gr.	11 30
---	-------

Sauces et Marinades.

Marinades Morton	dz.	2 30	2 70
" Crosse & Blackwell	"	0 00	3 25
" Suffolk, 20 oz.	"	0 00	2 10
" 16 oz.	"	0 00	1 10
Essence d'anchovy	"	0 00	3 20
Sauce Worcester, 1/2 ch.	"	3 50	3 70
" chop	"	6 25	6 50
" Harvey	"	3 25	3 55
Catsup de tomates	"	1 00	4 00
" champignons	"	1 90	3 40
Sauce aux anchois	"	3 25	3 55
Sauce Chili.	"	3 75	4 05

Sel.

Sel fin, quart.	3 lbs.	2 65	2 75
" "	5 "	3 55	2 65
" "	7 "	2 33	2 45
" 1/4 sac 56 "	"	0 00	0 30
" sac 2 cwt.	"	0 90	1 00
" gros, sac livré en ville	"	0 40	0 45

Sirops.

Matchless	lb.	0 01 $\frac{1}{2}$	0 01 $\frac{3}{4}$
Amber, $\frac{1}{2}$ qts.	"	0 01 $\frac{1}{2}$	0 02
Diamond	"	0 01 $\frac{1}{2}$	0 02
Perfection	"	0 00	0 02 $\frac{1}{2}$
Strop Redpath tins 2 lbs.	"	0 00	0 09
" 8 "	"	0 32	0 34
Perfection, s. 25 lbs. seau.	"	0 90	1 95
Honey, seau 28 "	"	0 00	0 80

Thés.

Noirs. (Prix à la livre.)

Congou 1/2 caisses	0 10	0 60
" caillottes	0 18	0 50
De l'Inde.		
Darjeeling	0 35	0 42
Assam Pekoe	0 20	0 40
Pekoe Souchong	0 17	0 35

Verts de Chine.

Gunpowder, extra, caisses	0 42	0 50
" ord. 1/2	0 20	0 38
Young Hyson, ext.	0 42	0 50
" 1e qual.	0 35	0 40
" ord. 1/2	0 22	0 28
" 2e 1/2	0 15	0 19
" 3e 1/2	0 12	0 17

Japon.

1/2 caisses, Finest May	0 39	0 40
Caisses fin à choix	0 25	0 36
" moyen à bon	0 18	0 24
" commun	0 15	0 18
" Nagasaki, Pekoe	0 16	0 22
" Oolong	0 14	0 15
" P. à can.	0 16	0 19
" Pousière	0 09	0 11

Vinaigres.

De MM. M. Lefebvre & Co.

Imperial triple (en fûts) gal. imp.	0 28	
Côte d'Or, Bordeaux	0 28	
Extra Crystal Pickling	0 23	
Ordinaire	0 25	
Vin blanc XXX	0 20	
" XX	0 17	
" X	0 27	
Cidre clarifié XXX	0 45	
Ex. Pure Eng. Mat. trip.	0 33	
Spécial X	0 16	

De Alfred Robitaille.

Eureka extra, à l'estragon (en fûts) gal.	0 00	0 60
" " " "	0 00	0 45
" " " "	0 00	0 40
Vinaigre "Eureka" gal.	0 00	0 35
" "XXX" "	0 00	0 27
" "XX" "	0 00	0 23
" "X" "	0 00	0 20
" "PureChlor" "	0 00	0 16

Fers et Métaux.

FERRONNERIE ET QUINCAILLERIE

Fers à cheval.

Ordinaires	baril	3 50	0 00
En acier	char	3 25	0 00
" Fer à repasser	lb	5 00	5 75
" Fleches " Coupees toutes dimensions	100 lb	3 15	3 75
Pressées de 1/2 Esc. 20 p.c.		3 00	0 00
" 7-10 "		3 00	0 00
" 5-10 "		4 25	0 00
" 5-10 "		4 50	0 00
" 1/4 "		0 75	0 00

Fil de fer

Poll. No 0 à No 8	100 lb	2 60	0 00
Galvanisé Nos 9 à 12		3 00	3 25
Huile et brûlé Nos 10 à 12		2 60	2 75
No 14		0 09	3 10
Esc. 25 p.c.			
Brûlé pour tuyau	lb	0 04	0 07
(Pour la Province de Québec.)			
Barbelé p. clôtures	100 lb	2 30	2 40
Crampes		2 30	2 40

(15c. de moins pour Ontario.)

Fil de laiton à collets	lb	0 35	0 40
Fonte Malléable		0 09	0 10
Enclumes		0 11 1/2	0 12

Charnières.

T. et "Strap"	lb	0 00	0 05
Strap et Gonds filés		0 03	0 03 1/2

CLOUS, ETC.

Clous coupés à chaud.

(Pour le commerce 10c. de moins par quart)

De 5 1/2 à 6 pes.	100 lbs.	1 85	
4 à 5 pes.		1 90	
3 3/4 à 4 1/2 pes.		1 95	
2 1/2 à 3 1/2 pes.		2 00	
2 à 2 1/2 "		2 05	
1 1/2 à 2 1/4 "		2 10	
1 1/4 à 1 3/4 "		2 15	

Clous coupés à froid.

De 1 1/4 à 1 3/4 pes.	100 lbs.	2 35	
1 1/4 "			

Clous à finir.

1 pouce	100 lbs.	3 35	
1 1/4 "		3 05	

Vins.

Non Mousseux.

Bordeaux ord.	caisse	2 60	3 50
" "	gal.	0 90	1 10
" Médoc	caisse	4 65	5 65
" St-Julien		5 65	6 65
" Châteaux		4 25	21 00
Bourgoigne		7 00	20 00
" ordinaire	gal.	0 90	1 10
Sielle		1 35	1 00
Sherry	caisse	4 50	11 00
" "	gal.	0 95	4 00
Porto	caisse	6 00	15 00
" Gordon & Co.		0 00	3 75
" "	gal.	2 10	4 00
Moselle	caisse	15 00	21 00
Sauternes		5 65	6 65
Graves		5 50	6 50
Malaga, Gordon & Co.		0 00	4 00
Claret L. Pinaud & Co.		0 00	2 60
" Faure Freres	gal.	0 00	0 90
Robertson Bros Porto		1 50	10 00
" Sherry es.		0 00	10 00
" "	gal.	1 50	8 50

Mousseux.

(Prix à la caisse.)

Bourgoigne Mousseux	00 00	00 00
Moselle Mousseux	12 50	18 50
Hock Mousseux	12 50	14 00
Saumur, Tessier & Co.	13 00	14 50
Nerac Raphael	13 00	14 50

Champagnes.

J. Mumm	qts.	23 00	25 00
G. H. Mumm		28 00	30 00
Arthur Roederer		22 00	24 00
Vve Chiquet		28 00	30 00
Eng. Chiquet		24 00	00 00
Pommery		28 00	30 00
Frémont		23 00	24 00
Louis Roederer		28 00	30 00
Piper Heidsieck		27 00	29 00
Perrier-Jouët		28 00	30 00
E. Mercier & Co. carte d'or		28 00	30 00
Vin des Princes		22 00	23 00
Vin d'été		16 00	17 00
E. Cazanove		22 00	00 00
Tessier		14 00	15 50
Imperial extra dry		00 00	15 50

Vins toniques.

Vin St-Michel	qrt. caisse	8 50	
" "	pts. 2 dz	9 50	
Vin Vial	dz.	12 50	

Cuirs et Peaux.

Cuirs à semelles.

(Prix à la livre.)

Spanish No 1, 18 lbs moy.	0 23	0 25
" No 1, 25 lbs et au-d.	0 20	0 24
" No 1, léger	0 23	0 24
" No 2	0 22	0 23
" No 2, 18 lbs moy.	0 22	0 23
Zanzibar	0 19	0 20
Slaughter sole No 1 steers	0 24	0 26
" No 1 p. ord.	0 23	0 25
" No 2	0 22	0 24
" union crop No 1	0 28	0 30
" No 2	0 26	0 28

Cuirs à harnais.

(Prix à la livre.)

Harnais finis à la main	0 27	0 28
" No 2	0 25	0 26
" finis à la roue	0 27	0 28
" taureau	0 25	0 26

Cuirs à empièges.

(Prix à la livre.)

Vache élée mince	0 35	0 45
" forte No 1	0 35	0 40
Vache grain, pesante	0 35	0 38
" écossaise	0 35	0 40
Tauro française	0 85	0 95
" anglaise	0 80	0 90
" canadienne, Lion	0 70	0 75
Veau can. 25 à 30 lbs	0 65	0 75
" 36 à 45 "	0 55	0 65
" 45 et plus "	0 50	0 60
Vache fendue tout H.	0 25	0 30
" H. M.	0 25	0 30
" Med "	0 25	0 30
" junior "	0 00	0 20
" Québec h.a.m.	0 23	0 26
" Jun m.a.light.	0 18	0 22

Cuirs vernis.

Vache vernie	pled	0 16	0 18
Cuir verni "Eumel"		0 15	0 17

Cuirs fins.

Mouton mince	dz.	2 00	6 00
" épais		10 00	0 00

Plomb.

Lingots	lb	0 16	0 17
Barres		0 17	0 18

Plomb.

Saumons	lb	0 03 1/2	0 03 1/4
Barres		0 04	0 04 1/2
Feuilles		0 04 1/4	0 04 1/2
De chasse		0 06	0 06 1/2
Tuyau	100 lbs.	5 00	5 25

Zinc.

Lingots, Spelter	lb	0 04 1/2	0 05
Feuilles, No 8		0 05	0 05 1/2

Acier.

A ressort	100 lbs.	2 50	3 00
A lisse		1 00	2 00
Américain		5 00	6 00
A bandage		2 00	2 10
A pince		2 25	2 50
Fonds	lb	0 10	0 11
Poutre, ordinaire		0 00	0 07
De mécanicien		0 02 1/2	0 03

Fontes.

Siemens	tonne	17 50	18 00
Coltness		00 00	00 00
Calder		00 00	00 00
Langlois		00 00	00 00
Suamorie		20 50	21 50
Exlinton		18 00	19 00
Glenarnock		00 00	00 00
Carnbroe		19 00	19 50
Ferrona No 1		17 50	18 00
Des Trois-Rivières			
au charb. de bois		26 50	28 00

Fer en barres.

Canadien	100 lbs	1 45	1 50
Anglais		2 10	2 25
Affiné		2 25	2 50
De Suède		3 00	3 10
De Norvège		0 00	3 25
Lowmoro		5 00	5 50
Fer en verge		0 09	0 10

Feuillard.

A cercler	100 lbs	2 15	2 25
Double		1 90	2 00

Tôles.

Noir, No 10 à 20, 100 lbs	2 00	2 25
" 22 à 24 "	0 00	2 30
" 26 "	0 00	2 40
" 28 "	0 00	2 50

Dongola glacé, ord.	pled	0 14	0 25
Kid Chevrete		0 25	0 30
Chèvre des Indes glacé		0 08	0 10
Kangourou		0 35	0 50
Dongola dull		0 20	0 30
Buff d'Ontario		0 14	0 15
" H. M.		0 13	0 14
" L. M.		0 00	0 13
" No 2		0 00	0 11
Buff de Québec		0 13	0 15
" H. M.		0 12	0 13
" L. M.		0 00	0 12
" No 2		0 00	0 11
Glove Grain Ontario		0 12	0 13
" Québec		0 11	0 12
Pebble " Ontario		0 12	0 14
" Québec		0 11	0 13

Cuirs à bourrures.

Cuir à bourrure No 1	0 00	0 20
" No 2	0 00	0 18
Cuir fin français	0 00	0 20
" russe	0 20	0 25

Peaux.

(Prix payés aux bouchers.)

(Prix payés aux bouchers.)			
Peaux vertes, 100 lbs. No 1	0 00	8 00	
" " " " No 2	0 00	7 00	
" " " " No 3	0 00	6 00	
Veau No 1.....lb.	0 00	0 08	
" No 2.....	0 00	0 06	
" de la campagne.....	0 00	0 05	
Agneaux tondus, pièce	0 00	0 35	
" en laine.....	0 00	0 35	
" Steers par 100 lbs....	7 00	7 50	

(Four peaux assorties et inspectées.)

Peaux de l'Ouest, No 1	0 00	0 05
" " " " No 2	0 00	0 00

Laines.

Toison du Canada	lb	0 00	0 00
Arrachée, non assortie		0 21	0 22
A. extra supérieure		0 23	0 24
B. supérieure		0 21	0 22
Noir, extra		0 20	0 22
Noir		0 00	0 17
Cap de B. E. en suint		0 14	0 16
Australie, lavée		0 00	0 00
Buenos Ayres, lavée		0 30	0 33
Natal, en suint		0 15	0 16

Galvanisée Morewood....	0 05½	0 06
" Queen's Head..	0 04½	0 05
Etamée, No 24, 72x30 Qu. Head...		0 06
" No 26, " " "		0 07
" No 28, 84x36, 100 lbs...		7 00
Russie, Nos 8, 9 et 10, lb.....		0 10½
Canada, boîte	0 00	2 50

Ferblanc.

Coke I. C. boîte	3 00
Charbon de bois, I. C. boîte	3 25
" I. C. "	4 50
Pour chaque X additionnel extra	1 00
Charbon de bois, D. C.	0 00
" I. C. Bradley 5 50	5 75
Ferblanc terné	6 25
	6 50

Tuyaux de poêle.

Tuyaux No 7, 100 feuilles.....	5 75
" No 6 "	5 50
Coudes ronds pat. la douz.....	1 35
Connecteurs, T et Y	2 40

ARCHITECTES ET MESUREURS

V. LACOMBE, 897, Ste-Catherine

GAMELIN & HUOT, 58 St-Jacques

PLOMBIERS ET COUVREURS

E. DOUVILLE, 137B rue St-Urbain

La Construction

Contrats donnés pendant la semaine terminée le 28 août 1897.

Chez Ohs Chaussé architecte, rue St-Jacques No 107. 4 bâtisses rue Mount Pleasant à Westmount, à 3 étages, formant 4 logements.

Maçonnerie, Louis Ouimet.

Charpente et menuiserie, T. Bénard.

Le reste à donner.

Propriétaire, Félix Mercier.

Chez A. O. Hutchison architecte, rue St Jacques No 181. Une bâtisse, rue Parthenais, à 3 étages, formant une manufacture.

Maçonnerie, Boucher & Huberdeau.

Brique, Wm Lavers.

Le reste à donner.

Propriétaire, Dominion Oil Cloth Co.

Chez W. E. Doran, architecte, rue St-Jacques, No 180. Modifications à une bâtisse coin des rues Ottawa et Dalhousie.

F. X. Carle, entrepreneur pour le tout. Propriétaire, W. Heelan.

NOTES

M. Jos. Venne, architecte, a demandé des soumissions pour une nouvelle façade de l'église St Jean-Baptiste.

M. W. E. Doran, architecte, demande des soumissions pour une maison formant 3 logements devant être érigées rue St Hypolite. Mde P. M. Groome en sera propriétaire.

M. L. R. Montbriand prépare les plans et devis pour 3 côtés de maison formant 4 logements et 1 magasin devant être érigés rue St-Laurent. M. J. Bernard en sera le propriétaire.

M. L. R. Montbriand, architecte, est à préparer les plans et devis pour 3 côtés de maison formant 5 logements devant être érigés rue Dorchester. M. Q. Gauthier en sera le propriétaire.

PERMIS DE CONSTRUIRE A MONTRÉAL

Coin de la l'avenue De Lorimier et de la rue Sherbrooke, une maison formant 3 logements à 3 étages, 27 6 x 50 en brique, couverture en gravois et ardoise, coût probable \$4,000. Propriétaire Vve J. J. Marion, architecte J. A. Karch, entrepreneur N. Lavoie.

Rue Reuther, 7 maisons formant 14 logements, 24 de front 12 en arrière par 66 de profondeur à 2 étages en pierre et brique; couverture en papier goudronné etc, coût probable \$3,000 chacune. Propriétaire, A. R. Archambault; architecte M. L. Gatien; charpente Nap. Deslauriers; pierre Nap. Guilbault; brique J. Brouillet; peinture A. Vailancourt.

Coin des rues Rivard et Perrault, 2 bâtisses formant 6 logements 40 x 70. à 2 étages en bois et brique; couverture en gravois; coût probable \$800 chacune. Propriétaire, Anselme Bertrand.

VENTES PAR LE SHÉRIF.

Du 7 au 14 septembre 1897.

DISTRICT DE TERREBONNE.

Dame Julie Clouthier et vir vs Pierre Dumouchel.

Ste Adèle—10 Les lots 2e et 3a du canton Morin.

20 Les lots 1a, 1c et 2a, avec moulins à scie et à farine, etc.

Vente le 7 septembre, à 11 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE ST-HYACINTHE

Catherine Daunais et al vs Pierre Larivière

St Barnabé et St Judes—10 La partie du lot 40 du rang de Bosse Double de St Barnabé.

20 Une terre désignée sous le No 33 du rang de Bosse Double de St Barnabé.

30 La partie du lot 780 de St Judes.

Vente le 7 septembre, à 10 h. a. m., à la porte de l'église St Barnabé pour les lots de cette paroisse et le même jour à 2 h. p.m., à la porte de l'église St Judes pour le lot de cette paroisse.

J. B. Péloquin vs Pierre Nap. Poirier.

Ste Marie Madeleine — La partie du lot 217, du 4e Rang, avec bâtisses.

Vente le 13 sept. à 11h. a.m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE QUÉBEC

Le Crédit Foncier Franco-Canadien vs Mde Rodolphe Daly.

Québec—Le lot 1817 du quartier Jacques-Cartier situé rue Fleurie avec bâtisses.

Vente le 9 septembre, à 10 h. a. m., au bureau du shérif.

Le Crédit Foncier Franco-Canadien vs George Philippe Tousignant et al.

St Jean des Chaillons—Le lot 16 formant une terre située au 1er rang avec bâtisses.

Vente le 7 septembre, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

L. J. C. Fiset vs Wm. McMeal.

Notre-Dame de la Victoire—Le lot 141 du quartier St Laurent de la ville de Lévis situé rue St Laurent avec bâtisses.

Vente le 13 septembre à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE JOLIETTE

Romuald Charlemagne Laurin vs Joseph Allard, fils de Joseph.

St Roch de l'Achigan—La jouissance, la vie durant du défendeur à compter du 19 septembre 1901, d'une terre désignée sous le No 330, avec bâtisses.

Vente le 13 sept., à 10h. a.m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE BEDFORD

Charles Thibault vs Bernard Ménard.

Granby—10 La partie du lot 741, contenant 4 acres.

20 Le lot 819, contenant 50 acres.

Vente le 11 sept., à 9 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE BEAUCE

Philius Beaudoin vs Victor-Blanchet.

St Léon de Standon — La moitié indi-

visée de la moitié nord-est du lot 5, du 2e rang, contenant 19 acres.

Vente le 11 sept., à 10h. a.m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT D'OTTAWA

Wm. Owens vs François Rousson.

Notre-Dame de Bonsecours—Le lot 4 contenant 85 arpents avec bâtisses.

Vente le 8 septembre, à la porte de l'église paroissiale.

UN PEU DE TOUT

Tout à l'électricité:

On vient d'expérimenter en France, à Monceau-sur-Oise une batteuse électrique qui a très bien fonctionné; la marche est rapide, et le grain sort absolument propre et bien trié. Une lieuse mécanique, qui y est annexée, travaillait avec une rapidité telle que quatre hommes suffisaient à peine à l'alimenter. L'électricité est fournie par une dynamo actionnée par une chute d'eau.

D'après une statistique récente, le développement des lignes télégraphiques de toute la terre mesure environ 4,900,000 milles, sans parler de 180,000 milles de câbles sous-marins.

Les chiffres se subdivisent comme suit: 1,760,000 pour l'Europe; 310 000 pour l'Asie; 100,000 milles pour l'Afrique; 2,510,000 milles pour l'Amérique et 220,000 milles pour l'Australie.

La première place appartient donc à l'Amérique; l'Europe n'occupe que la seconde malgré l'extension active de son réseau.

Un inventeur anglais a fait tout récemment, à Londres, devant le prince de Galles, une expérience destinée à prouver l'incombustibilité du bois ayant subi certaines opérations chimiques.

Deux maisonnettes en bois de pin et de chêne avaient été érigées. L'une était en bois n'ayant subi aucune préparation; l'autre en bois incombustible.

Après avoir été enduites d'une quantité à peu près égale de pétrole, les maisonnettes ont été incendiées.

Au bout de cinq minutes, l'embrassement était général; mais bientôt d'une part, le feu s'éteignait, les flammes léchant à peine de ci, de là, les parois de la maisonnette incombustible. Après un incendie de vingt minutes la deuxième maisonnette, déjà à moitié effondrée, n'était plus qu'un monceau de cendres.

La flore de la Nouvelle-Zélande contient une plante curieuse, appelée couramment le python-végétal, et de son nom savant *clusia*, qui a la spécialité bizarre d'étouffer littéralement les arbres sur lesquels elle croît. La graine en est apportée sur une branche par un oiseau: au-sitôt la germination commence, une feuille s'élève, tandis que les racines descendent vers le sol. Bientôt elles atteignent la terre et des branches en partent un peu dans tous les sens. Naturellement la plante ne fait que prospérer davantage, et les racines enserrant l'arbre se durcissent, se multiplient, entourent le malheureux arbre comme dans un étou. C'est une lutte à mort où la *clusia* a raison du géant de la forêt, qui essaye en vain de se développer au milieu des mailles étroites du réseau formé par les racines multiples de la plante.

BOIS DE CONSTRUCTION

FELIX DANSEREAU

BOIS DE SCIAGE
 MARCHAND
 DE
 819 Rue ONTARIO, (Coin Parthenais)
 Tél. Bell No 6212. MONTREAL.

T. PREFONTAINE

H. BOURGOUIN

T. PREFONTAINE & CIE

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.

TÉLÉPHONE 368

John A. Bulmer & Co.

BOIS DE SERVICE

EN GROS ET EN DETAIL

Les entrepreneurs et autres trouveront à nos clos toutes espèces de Bois Francs, ainsi que le Pin, l'Épinette, la Pruche, Lattes, Etc.
 Une de nos spécialités est l'Érable préparée pour plancher.

CLOS:

Coin rues St-Charles Borromée et Dorchester, et au Canal, pied de la rue Guy.

BUREAU CENTRAL:

No 571, RUE DORCHESTER

A VENDRE...

TERMS
FACILES

La Bâtisse faisant le coin des rues
 St-Gabriel et Ste-Thérèse,

ET PORTANT LES NUMÉROS CIVIQUES:

25, RUE ST-GABRIEL,
 25, RUE STE-THERESE

Revenus: \$1000 par année.

S'adresser à M. LIONAIS.

Chambre 401, Bâtisse New York Life.

C. S. M. No. 2481

Hermeline Gravel, de la ville de St-Louis, District de Montréal, épouse de Zotique Desjardins du même lieu, dûment autorisée à ester en justice.
 Demanderesse

Zotique Desjardins, du même lieu

Défendeur.

Une action en séparation de biens fut intentée ce jour, en cette cause.

Montréal, 17 Août 1897.

LOUIS MASSON,

Avocat de la demanderesse

ARCHITECTES ET INGENIEURS

L. Z. GAUTHIER

Ci-devant de la société Roy & Gauthier

Tél. Bell 2287

...Architecte et Évaluateur

180, St-Jacques. Bâtisse Banque d'Épargne,
 Élévateur, 3me étage. Chambre 7

L. R. MONTBRIAND

ARCHITECTE et MESUREUR

280 - RUE ST. ANDRÉ - 280

MONTREAL.

Joseph Perrault.

Simon Lesage.

PERRAULT & LESAGE

Architectes et Ingénieurs

17, Cote de la Place d'Armes.

Téléphone Bell, 1889.

Spécialité: Évaluation pour Expropriation.

J. B. RESTHER & FILS
 ARCHITECTES,

Chambre 13 | Bâtisse "Impérial"

107 rue ST-JACQUES, - Montréal

Téléphone 1800.

VICTOR ROY & ALP. CONTENT,

Architectes et Évaluateurs.

No. 151, Rue Saint-Jacques

CHAMBRE 1

Élévateur.

Téléphone 2113.

J. EMILE VANIER,
 Ancien élève de l'École Polytechnique, Ingénieur Civil et
 Arpenteur --- No 107 rue St-Jacques

En face du Carré de la Place d'Armes, Montréal.
 Se charge de plans de ponts, aqueducs, égouts, de
 tracés de chemins de fer et routes, d'arpentages
 publics et particuliers, de demandes de brevets
 l'invention, etc. Téléphone No 1800.

E. L. de la VALLEE & Cie

Ingénieurs Civils et Entrepreneurs

17 Côte de la Place d'Armes, - MONTREAL.

Travaux Municipaux, Etude et Installation de
 Distribution d'Eau, Ponts, Etc.

J. B. LAMONTAGNE, Architecte et
 Mesureur.

1218, RUE DE MONTIGNY

Albt Mesnard.

TEL. BELL 2452.

Théo. Daoust.

Mesnard & Daoust

ARCHITECTES MEMBRES A.A.P.Q.

103, RUE ST-FRANÇOIS XAVIER, MONTREAL

Bâtisse du Séminaire

INTERNATIONAL
Business College

Place d'Armes, Montréal.

Cette institution est une des mieux organisées du pays.
 Le programme comprend: la tenue des livres, l'arithmétique, la calligraphie, la correspondance, le droit commercial, la sténographie (dans les deux langues), la clavi-graphie, l'anglais, le français, la préparation aux examens du service civil, etc. Les cours du jour recommenceront LUNDI, le 23 AOÛT. L'enseignement se fait en anglais par des professeurs d'expérience. Un cours préparatoire est annexé au Collège. Salles spéciales pour dames. Demandez le prospectus. (Téléphone 309).

CAZA & LORD, DIRECTEURS

Ventes enregistrées de Montréal.

Pendant la semaine terminée le 28 août 1897

MONTREAL EST

QUARTIER ST-JACQUES.

Rue St Christophe, No 214. Lot 849-58, b, 849-59-a, avec maison en brique, terrain 17.10 x 50, supr 891. Michel Lefebvre et Cie à Samuel Lessard; \$1301 [44355].

Rue Notre-Dame, Nos 1313 à 1319. Lot pt 99, pt N.-E. 110, avec maison en pierre, terrain irrég, supr 3330. Le Shérif de Montréal à The Royal Institution; \$6400 [44387].

QUARTIER ST-LOUIS.

Rue Sanguinet. Lot pt N.-O. 903-17. pt S.-E. 903-16, terrain 25 x 72, supr 1744 vacant. Cordélla Barbeau, veuve de A. de L. Quesnel à Albert Edouard Shippel; \$1300 [44386].

QUARTIER STE-MARIE

Rues Voltigeurs, Nos 34 à 44, Craig, Nos 96 et 98. Lot 63 et 64 avec maison en brique, terrain irrég, supr 3632. Le Shérif de Montréal à Bazile M. O. Turgeon; \$5,500 [44361].

Rue Craig. Lot pt 56, terrain supr 221. The Canadian Rubber Co. à John Toohey; \$221 [44368].

Rues Voltigeurs, Nos 34 à 44, Craig Nos 96 et 98. Lot 63 et 64 avec maison en brique, terrain irrég, supr 3632. Bazile M. O. Turgeon à Succ John Pratt; \$5,500 [44385].

MONTREAL OUEST

QUARTIER STE-ANNE

Rue Magdalen, No 293. Lot pt N. O. 119, N. O. 200, pt E. 201 avec maison en bois, terrain 22 x 51. Le Shérif de Montréal à William R. Hadley; \$1,100 [130001]

QUARTIER ST ANTOINE

Rue Stanley. Lot 1451-20, 21, 22, terrain 21.6 x 76.9 supr 1650 chacun vacants. Reid Taylor à Adolphe Daperrault; \$6,187.50 [129984].

Rues St Felix, Nos 8 à 16 et Notre-Dame. Lots 752, 753, 754 avec une maison en bois et brique et une maison en pierre et brique, terrains 48 x 51 pour le 1er 51 x 109 pour le 2e, 49 de front 49 en arrière x 76 pour le 3e ce dernier vacant. Le Shérif de Montréal à La Banque d'Hochelaga; \$7,500 [129985].

Rue Sherbrooke, Nos 741 et 743. Lot 1849 avec maison en pierre et brique, terrain 58 x 110 pour une partie et 45 x 45 pour l'autre, supr 8185. Eliza Anne Holmes vve de Alexander Molson à Elizabeth Wood, épouse de Antoine Pilon; \$12,125 [129993].

HOCHELAGA ET JACQUES-CARTIER

QUARTIER ST DENTS

Rue Rivard, No 589 et No 127 Perrault. Lot 162-114, 115 et 116 avec maison en bois, terrain 22 x 70 chacun. Léonidas Villeneuve & Cie à Anselme Bertrand; \$1,600 [68651].

Rue Amherst. Lot 4-383 et 384, terrains 25 x 125; supr 3125 chacun, vacants. La Cie des Terres du Parc Amherst à François Deslongchamps; \$500 [68660].

Rue Resther. Lot 325-16 à 22, 6 terrains 24 x 72, supr 1728 et 1 do 22 x 72 supr 1584 chacun, vacants. Victoria Martin, épouse de Napoléon Deslauriers à Marie-Louise Gatién; \$4200 [68722].

Rue Labelle. Lot 7-290, terrain 25 x 110 supr 2750. H. V. Meredith à Damase

ALLEZ VISITER LES LOTS OFFERTS EN VENTE SUR LE

:: BOULEVARD ST-GERMAIN ::

Qui s'étend directement vis-à-vis la ville St-Laurent ou au Bois de Plaisance, situé sur les bords de la Rivière des Prairies, à Cartierville, (Back River). Ces lots sont couverts de superbes arbres.

Prix des lots: \$150, \$25 comptant; la balance par versements annuels de \$25.

Un service de tramways électriques qui permettra aux résidents de se rendre chez eux en 20 minutes, du centre de la ville, sera un fait accompli en deux mois; on pousse activement les travaux sur cette ligne. En attendant et jusqu'à nouvel ordre, nous avons pourvu un service gratuit de voitures pour faciliter le trajet à ceux qui veulent voir et acheter. Ces voitures partiront du Bureau de Poste tous les samedis après-midi, à deux heures. Pour plus amples détails s'adresser en personne ou écrire à

L. COUSINEAU & E. GOHIER

16, rue St-Jacques, MONTREAL

Beaupré, père et Damase Beaupré, fils ;
\$241.25 [68728].

QUARTIER ST GABRIEL

Rue Coleraine, Nos 219 et 221. Lot 3370-62, avec maison en brique, terrain 25.6 x 79.5 sup 2025. The Montreal Loan & Mortgage Co & James Outler ; \$1215 [68636].

QUARTIER ST JEAN-BAPTISTE

Rue Montana, Nos 328 et 330. Lot 10-20 avec maison en brique, terrain 23 x 94, sup 2162. Dosithé Brazeau et ses enfants mineurs à Zotique Bayard ; \$1,300 [68653].

Rue St-Laurent, Nos 1040 à 1044. Lot 425 avec maison en brique, terrain 47.6 x 191 sup 9024. Le Shérif de Montréal au Crédit Foncier Franco-Canadien ; \$4,000 [68659].

Rue Lasalle. Lot 1-27, terrain 25 x 91 sup 2275. Joseph Lebeau à Prima Corbell ; \$600 [68674].

Ruelle St Hubert. Lot 1/2 S.E. 12-186 avec maison en construction, terrain 22.6 x 44 sup 990. George Meunier à Victoria Gougeon épouse de Olier Jutras ; \$1,000 [68675].

Rue Berri, No 847. Lot 12-178, 15-88 et 15-104-88 avec maison en brique, terrain 20 x 44 pour le 1er et 20 x 80 pour le 2ème. George Meunier à Louis Moreau ; \$3,500 [68677].

Rue Rivard, No 300. Lot 15-393 et 394 avec maison en brique, terrain 40 x 70, sup 2800. Pierre Ovila Lefebvre à Wilfrid Simard ; \$400 et autres considérations [68691].

Ave de l'Hôtel de Ville, Nos 1151 à 1183. Lot 15-1149 à 1158 avec maison en brique, terrain 20 x 64, sup 1280 chacun. Cyrille A. Gervais à Anatole Larose ; \$19,000 [68736].

Rue Lasalle. Lot 1-16, terrain 25 x 91, sup 2275. Alphonsine Gravel vve de Vital Gratton à Cléophas Henri Bleau ; \$500 [68718].

MILE END

Rue Bélair. Droits dans le lot pt N. O. 159-12, 159-13 pt S. E. 159-14 avec maison en brique, terrain 39 x 64.3. Marie Louise Demers, épouse de Alexis Giroux à Edouard D. Roy ; \$241.74 [68634].

Rue St Hypolyte. Lot 137-56 avec maison en brique, terrain 42.6 x 87.6 sup 3718. Louis Moreau à George Meunier ; \$2,500 [68676].

Rue St Laurent. Lot 10-360 et 361, terrain 25 x 110 chacun vacants. Hon Louis Beaubien à Jean Gauthier ; \$1,200 [68690].

MONTREAL ANNEXE.

Rue St George. Lot 11-810 et 1/2 S. 11-811, terrain 75 x 88 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co à Firmin Riley ; \$341 [68628].

Rue St George. Lot 11-903, terrain 50 x 83 vacant. Joseph Charles Lacoste à J. O. Rosario Frappier et Joseph A. Sylva Frappier ; \$700 [68645].

Rue Clarke. Lot 1/2 S.-E. 11-356, avec maison en brique, terrain 50 x 84. Emma Lawlor à F. X. Lavallée ; \$2000 [68678].

WESTMOUNT

Rue Dorchester. Lot 383 37a, terrain 25 x 125 d'un côté et 131.3 de l'autre sup 3203 vacant. Wm B. Blackader à Laura Stevenson, épouse de Henry Fry ; \$2,882.70 [68673].

Ave Victoria. Lot 215-78, terrain, sup 6777 vacant. Marie Louise Desrosiers épouse de Alphonse Turcotte à Adolphe Duperrault ; \$1,694.25 [68697].

Rue Selby. Lot 383-69, terrain 25 x 86.8 d'un côté et 83.4 de l'autre sup 2146 vacant. S. D. Vallières à Joseph Rodrigue Dagenais ; \$1,000 [68713].

ENTREPRENEURS

JOS. BINETTE
Constructeur-General
398 RUE ST-JACQUES.

J. A. BOYER, ENTREPRENEUR
REPARATIONS EN TOUS GENRES
185 & 187, ST-CHAS.-BORROMEE
Tel. Bell 7120. Tel des Marchands 10

A. CHENEVERT & CIE, ENTREPRENEURS
Spécialité d'Escaliers et réparations de tous genres.
Atelier : 77 RUE CRAIG | Résidence : 18 AVE PAPINEAU
Résidence : 583 et 585 St-André. Tel. Bell 6113

COUVRETTE & FILS
Entrepreneurs Menuisiers et Charpentiers
ATELIERS : — No 80 RUE BERARD
HORMISDAS CONTANT
CONTRACTEUR - PLATRIER
290 RUE BEAUDRY
TEL. BELL 7177. DES MARCHANDS 90.

D. HOULE, ENTREPRENEUR
Menuisier - Charpentier.
Ateliers : Résidence Privée :
142 ST-CHAS.-BORROMEE. No. 203 AVENUE LAVAL.
6. 18.

L. M. JETTE & FILS, ENTREPRENEURS,
Escaliers, une spécialité.
637 & 639 rue Beaudry Montréal

ABRECQUE & MERCURE
Entrepreneurs-Menuisiers
37 RUE STE-ANDE, MONTREAL
Téléphone Bell 6328.

EUG. PAQUIN, ENTREPRENEUR
CHARPENTIER - MENUISIER.
Réparation de toute sorte à des prix défiant toute compétition
No. 1 Rue Calumet, Ste-Cunégonde.

ETIENNE ROBERT & FRERE
Contracteurs : en : Général
465, RUE ST ANDRE

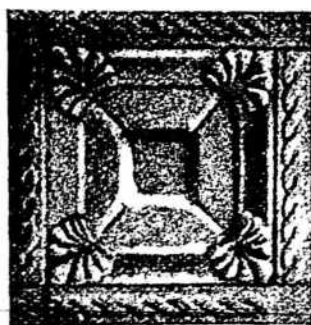
J. SAUVAGEAU,
ENTREPRENEUR, REPARATIONS DE TOUS GENRES.
110 rue St-Dominique, - Montreal.

SOUCISSE & BROUILLET, ENTREPRENEURS
TELEPHONE 6320 :: Atelier : 81 rue Ste-Elizabeth, Montreal

ARISTIDE BELAIR, CONTRACTEUR
GENERAL
161, Av. Pie IX, Ville de Maisonneuve

WILFRID MERCIER
Entrepreneur Charpentier - Menuisier
194, RUE ST-ANDRE, MONTREAL.
Toute entreprise ou réparation exécutée à court délai.

J. BENJ. DAGENAIS
ENTREPRENEUR
No 210, rue Guy, Montréal.



En entrepot Bardeaux, Brique
pressée, en fer, etc.
Représentant The Pedlar Metal
Roofing Co., Oshawa, Ont.
Tel Bell 8118

C. H. LeTOURNEUX, prés. C. LeTOURNEUX, Vice-prés. J. LeTOURNEUX, sec.-tr.
LeTOURNEUX, FILS & CIE, Lim., MARCHANDS - FERRONNIERS
Nos. 259, 261, 263 ET 265 RUE SAINT-PAUL, MONTREAL.

PLOMBIS ET COUVREURS

M. BONIN **PLOMBIER ET COUVREUR**
1186, RUE ONTARIO
Tout ouvrage exécuté avec soin et à des
prix défiant toute compétition.

L. GIRARD & CIE **Forblantiers**
Plombiers
Couvreur
Spécialité : Corniche en tôle galvanisée
TEL. BELL 6329. 350, ST-LAURENT

L. LAPIERRE, **PLOMBIER ET POSEUR D'APPA-**
REILS A GAZ ET A EAU CHAUDE
FERBLANTIER ET COUVREUR.
100 rue St-Henri, coin St-Laurent, Montréal.

V. LAPOINTE & CIE, **Ferblantiers, Plom-**
biers et Couvreurs.
No 1151, RUE ONTARIO
Réparations en tous genres. Prix modérés.

A. POITRAS FILS, **Ferblantier, Plombier,**
Couvreur, et Fabricant
de Corniches, Poseur
175 RUE SAINT-PHILIPPE d'Appareils à Gaz et à
St-Henri. Eau Chaud.

T. POULIOT **Ferblantier, Plombier et Cou-**
vreur, Poseur d'Appareils à Gaz
et à Eau Chaud.
No. 226 RUE CRAIG. MONTREAL.

THE JAMES ROBERTSON CO., LIM
MARCHANDS DE METAUX.

FABRICANTS DE TUYAUX EN PLOMB,
Coudes en plomb comprimé, Plomb de chasse, Mas-
tic, Blanc de plomb. Spécialité de l'enveloppe des
Fils Electriques avec du plomb ; aussi Sels ronds,
Scies à moulins, Godendards et autres scies.
Bureaux : 144 rue William.
Usines : coin rues William et Dalhousie, MONTREAL.

A. BLAIS, PLOMBIER SANITAIRE
ET COUVREUR
Poseur d'Appareils à Chauffage.
Fabricant de Corniches en tôle galvanisée.
STE-ANNE DE BELLEVUE, Q.
TELEPHONE BELL 7012

A. DEMERS & CIE
CI DEVANT

DRAPÉAU, SAVIGNAC & CIE
PLOMBIS
Couvreur,
Poseurs d'Appareils
à Gaz et à Vapeur,
Electriciens, Etc.
Spécialité pour la pose des
Appareils de Chauffage
de toutes sortes.
Votre patronage est respectueu-
sement sollicité, et nos
prix sont modérés.
No 386, rue St-Laurent
MONTREAL

VICTOR BOHEMIER TEL. MARCH.
568
Manufacturier d'Ornements en Plâtre
No 168, RUE STE-ELISABETH

Propriétaire de Carrières de Granit Rouge, Rose et Gris.
Bureau et Atelier : - - - COTE-DES-NEIGES, MONTREAL

J. BRUNET
Manufacturier et Importateur de MONUMENTS EN MARBRE
ET GRANIT, OUVRAGES DE BATISSES, en gros et en détail.
Estimations données sur application. Téléphone Bell 4666,
connection gratuite pour Montréal.

— COTE-DES-NEIGES, MONTREAL

J. A. ROBILLARD & CIE
MARCHANDS DE BRIQUE et SABLE DE GREVE
COIN NAPOLEON ET CANAL LACHINE
Tel. Marchands 1211. STE-CUNEGONDE

CAPITAINE TELLIER & CIE
— MARCHANDS DE —
SABLE DE GREVE
-81, rue McCord, Montréal

MAISONNEUVE

Ave Lasalle. Lot 8-744, 745 et 746, terrains 25 x 100 chacun, vacants. Auguste Leblanc à Barthélemy Oaron; \$720 [68682].

Ave Jeanne d'Arc. Lot 14-243c, 245 à 252, terrain 25 x 100 chacun, vacants. Hon. Alphonse Desjardins à Elie Mayer; \$4,420 [68686].

DE LORIMIER

Ave Mont Royal. Lot 153-101, 102 et 103, terrain 140 x 75 vacant. Joseph Simard à Alphonse Bayard; \$1,200 [68629].

NOTRE-DAME DE GRACES

Lots 181-146 et 147. Eustache Prud'homme et al aux Commissaires d'Ecoles de la Municipalité du Village de N.-D. de Grâces; \$1,700 [68698].

ST LAURENT

Lots 86-19, 20 et 21, terrains vacants. Gédéas Jasmin à Romain Octave Pelletier; \$1,000 [68652].

SAULT AUX RECOLLETS

Rue St-Hubert. Lots 489-347 et 348, terrains 25 x 65 chacun vacants. Félix alias Louis Provost à George W. Foley & Louis Théodule Foley; \$185 [18642].

Rue St-Hubert. Lot 489-154, terrain 25 x 91 10. H. V. Meredith à Marie Louise Thibault épouse de Elie Mireau; \$57.60 [68672].

Rues Boyer et St André. Lots 488-39a et 39b, 1 terrain 25 x 95, 1 do 25 x 80. La Cie des Terres du Parc Amherst à Pierre Collin; \$225 [68687].

Lot 122 avec maison, etc., terrain sup 1 arpent et 80 perches. François Xavier Bayard, fils, à Séraphin Boucher et Joseph Venne; \$1,300 [68698].

Lot 247-8, terrain 50 x 175.3 sup 8756. Joseph Haynes à Alexandre Desmar-teau; \$765.15 [68721].

LACHINE

1ère avenue. Lot 916-90, terrain 50 x 120. James Armstrong & J. J. Cook à Cornelius Sweeney; \$160 [68633].

Lots 78 & 79, terrain sup 15941. Mary Emily Loucks, veuve de James MacPherson à Alfred S. Griffith; \$800 [68649].

Lot 4 E. 433 et 434, avec maison, etc., terrain 60 x 98. Urgel Viau à Adelard Allard; \$1300 [68664].

Lot 542, terrain 51 x 100. La Corporation de la Ville de Lachine à Hon J. A. Boyer; \$7.75 [68665].

Lot 542, terrain 50 x 100 vacant. Hon. J. A. Boyer à Romuald Metayer dit St-Onge; \$250 [68666].

Lot 428, terrain 40 x 109. Laurent Lecavalier à Marie - Anne Préjean Vve François Robineaux; \$500 [68705].

Lot 754-119, vacant. Julie Degenals à Susanna Corse épouse de Arthur Fisher; \$300 [68708].

Lot pt O. 751 44, terrain vacant. Susanna Corse épouse de Arthur Fisher à Louis Olément dit Larivière; \$368 [68709].

Lot pt E. 754-44, terrain vacant. Susanna Corse épouse de Arthur Fisher à Thomas Olément dit Larivière; \$630 [68710].

Lot 754-9, terrain vacant. Susanna Corse épouse de Arthur Fisher à Augustin Brière; \$300 [68711].

Lot 237-3, La Faillite Théophile Garriépy à John Henry Wilson; \$733.75 [68712].

Lot 754-25, pt 754-24 Susanna Corse épouse Arthur Fisher à Joseph Cousineau; \$550 [68714].

STE ANNE DE BELLEVUE

Lot pt 77, terrain vacant. F. X. Demers à Catherine Lagüe Vve Eusèbe Poudrette dit Lavigne; \$108 33 [68584].

Lot pt 77, terrain vacant. Catherine Lagüe, veuve de Eusèbe Poudrette dit Lavigne à Moïse Cyprien Bezner; \$233.33 [68685].

Ventes d'immeubles par quartiers

Voici les totaux de ventes par quartiers:

St Jacques.....	\$ 7,701 00
St Louis.....	1,300 00
Ste Marie.....	11,221 00
Ste Anne.....	1,100 00
St Antoine.....	25,812 50
St-Denis.....	6,541 25
St Gabriel.....	1,215 00
St Jean-Baptiste.....	30,300 00
Mile End.....	3,941 74
Montreal Annexe.....	3,041 00
Westmount.....	5,576 95
Maisonnette.....	5,140 00
De Lorimier.....	1,200 00

\$104,090 44

Les lots à bâtir ont rapporté les prix suivants:

Rue Sanguinet, quartier St Louis,	
74½ le pied.	
Rue Craig, do Ste Marie,	
\$1.00 le pied.	
Rue Stanley, do St Antoine,	
\$1 25 le pied.	
Rue Amherst, do St Denis,	
80 le pied.	
Rue Resther, do do	
35c le pied.	
Rue Labelle, do do	
8½ le pied.	
Rue Lasalle, do St Jean-Bte	
22 et 26c le pied.	
Rue St Laurent, Mile End, 43½ le pd.	
Rue St George, Montréal Annexe, 5 et	
16c le pied.	
Rue Dorchester, Westmount, 90c l. pd.	
Avenue Victoria, do 25c do	
Rue Selby, do 48½ do	
Avenue Lasalle, Maisonnette, 9½ do	
do Mt-Royal, DeLorimier, 11½ do	

PRÊTS ET OBLIGATIONS HYPOTHÉCAIRES

Pendant la semaine terminée le 28 août 1897, le montant total des prêts et obligations hypothécaires a été de \$100,336 divisés comme suit, suivant catégories de prêteurs:

Particuliers.....	\$66 894
Oies de prêts.....	7,612
Successions.....	12,400
Assurances.....	3,000
Autres corporations...	10,400

\$100,306

Les prêts et obligations ont été consentis aux taux de:

4 p c pour \$1,200.	
5 p c pour \$400; \$2,000; \$4,000; 5,000;	
\$7,000 et \$10,000.	
5½ p c pour \$3,000.	
5½ p c pour 2 sommes de \$1,500; \$3,500 et \$4,000.	
Les autres prêts portent 6, 7 et 8 p c d'intérêt.	

UN PEU DE TOUT

L'Allemagne est le pays de la bière par excellence: le fait est que les innombrables brasseries qu'on y compte produisent ensemble près de quatorze milliards de gallons; encore faut-il ajouter que

les estomacs germaniques apprécient fort la bière étrangère et qu'il s'en fait une importation très considérable.

L'Economist, de Londres, a publié récemment un tableau des Emissions qui ont eu lieu en Angleterre pendant le premier semestre de l'année courante. Elles se sont élevées à £75,892,700.

En France, pendant la même période, les émissions n'ont porté que sur une somme, en capital nominal, de 173,039,726 fr., dans laquelle les conversions figurent pour 45 millions 625,500 francs.

Le gouvernement de Hollande vient de faire récapituler les énormes quantités de pétrole produites dans le monde en 1896. Elles se montent à 95 millions de barils. C'est la Russie qui détient le record du pétrole avec 38 millions de barils.

Viennent ensuite les Etats-Unis avec 33 millions, le Canada avec 800,000, Java avec 290,000, l'Autriche-Hongrie avec 220,000, puis le Pérou, la Roumanie, l'Allemagne, le Japon et l'Italie.

Des fabriques américaines de cuirs de premier ordre, établissent à Francfort-sur-Mein, (Allemagne) un entrepôt commun de leurs produits se passant ainsi d'intermédiaires.

Elles se proposent de vendre des cuirs de couleur pour selliers et des cuirs à chaussures, y compris les veaux de couleur.

On veut faire concurrence aux fabriques allemandes d'une manière plus énergique qu'on ne l'a fait jusqu'à présent.

Un agent pour la place a déjà été engagé, et il lui sera adjoint le neveu d'un des fabricants de cuirs intéressés dans l'affaire, qui y fixera sa demeure.

Les fabriques américaines en question, constituent entre elles, pour ce commerce d'exportation, une société par action.

Une succursale semblable sera établie à Londres.

MARBRERIE CANADIENNE

T. ROCHON & FILS

(Successeurs de A. R. Cintrat)

Carrelage en Marbre et Mosaïque, Manteaux de Cheminées, Monuments, Tables pour Plombiers et Menuisiers. Réparations de tous genres.

36 RUE WINDSOR. Tel. Bell 2973. March. 755.

W. D. RUFANGE

Entrepreneur peintre de maisons, d'enseignes, décorateur, imitateur, tapissier vitrier et bachelier. Résidence: 105 St-Augustin.

ATELIER:
105 ST-AUGUSTIN, ST-HENRI.

A. VAILLANCOURT,

PEINTRE-DECORATEUR

IMITATIONS, DORURES ENSEIGNES, une spécialité
Atelier: 535, rue St-André, Montreal.

CHS. HENDRICK

2504, rue Ste-Catherine

PEINTRE DE MAISONS ET DECORATEUR

SPECIALITE: Nettoyage de la pierre, et pointage de briques

THEO. DAVID

PEINTRE-DECORATEUR DE MAISONS ET D'ENSEIGNES

Enseignes sur bois, toile, coton, broche, cartes d'annonces, etc. Spécialité: Décorations d'églises, édifices publics, résidences privées.

69, RUE ST-LAURENT, MONTREAL

Entre les rues Vitre et Lagachetière.

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

Le Prix Courant

Page(s) manquante(s)