Bibliothèque
et Archives
nationales
Québec

Le Prix Courant

Page(s) manquante(s)

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Commerce, Finance, Industrie, Propriété Foncière, Assurance

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

VOL. XXVI VENDREDI, 10 NOVEMBRE 1899 No 6

L'ACCAPAREMENT

Nouse mpruntons l'article suivant aux *Notes et Petits Traités* d'un économiste éminent, M. Joseph Garnier. Il est écrit depuis longtemps, mais il est encore bon à lire aujourd'hni :

L'accaparement n'est autre que la spéculation qui consiste à retirer de la circulation le plus possible d'une denrée, afin que, la rareté sur le marché amenant la hausse du prix, on puisse vendre avec un fort bénéfice.

Usuellement le mot est pris en mauvaise part et s'applique plus spécialement aux spéculations en grains. Il s'entend tantôt de l'accaparement partiel, tantôt de l'accaparement total.

L'accaparement ne diffère pas au fond de la spéculation, et la spéculation elle-même n'est autre que l'opération commerciale.

En quoi consiste le commerce? N'est ce pas à acheter pour revendre?

Quel motif porte les hommes à prendre cette peine, à courir la chance de perdre, à se donner cet ennui, cette préoccupation? N'est ce pas l'espoir de revendre avec avantage?

Dans tout achat on spécule, c'est-à-dire qu'on risque plus on moins de perdre, pour courir plus ou moins la chance de gagner. Tout achat est donc nn accaparement ; car tout achat a pour effet de retirer de la circulation une quantité plus ou moins grande d'un produit, avec le désir de le raréfier; avec l'espoir d'en voir hausser le prix, avec l'intention de profiter des besoins des consommateurs.

L'analyse la plus élémentaire montre donc ce qu'il y a d'illogique, d'absurde, d'erroné et de dangereux dans le préjugé populaire qui, en condamnant l'accaparement, condamne la spéculation, l'opération commerciale ou l'échange, et qui, en condamnant l'échange, viole la liberté et la propriété. Suis-je, en effet, bien maître de ma propriété? Suis-je bien libre, si je ne puis disposer de ce que je possède comme je l'entends, si je ne puis l'aliéner contre autre chose dont je suppose la possession plus avantageuse?

Ainsi, le droit d'accaparer, c'est le droit de commercer, c'est le droit de propriété ; et toute mesure faisant obstacle à ce droit, est la violation de ce droit, en même temps que du principe de justice.

II

Les choses ont été heureusement ainsi faites que ce droit se limite de

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



Les Marchandises "Standard" Sont les plus vendables.

Lorsque vous diminuez la qualité, vous êtes sûr de perdre de la clientèle, — veuillez vous rappeler cela. On n'imite que les *bons* articles. Et l'imitation est la forme la plus sincère de l'éloge.

Le **SEL WINDSOR** a établi le "Standard" de la plus haute qualité — ce "Standard" aussi pur que le **SEL WINDSOR** signifie ce qu'il y a de mieux en fait de sel.

La pureté, la blancheur, l'état sec du **SEL WINDSOR** ont pour ainsi dire passé en proverbe. Le mode de procédé dit "vacuum process" est employé dans sa préparation — le procédé le plus sûr que la science connaisse.

Les marchandises "Standard" sont les plus faciles à vendre. Demandez à votre fournisseur de gros le

SEL WINDSOR.

The Windsor Salt Co., Limited,
WINDSOR, Ont.

soi-même, et que plus la liberté et la possibilité d'en user sont grandes et plus ses inconvénients pour le consommateur diminuent.

Pour accaparer une certaine masse de denrées, il faut des capitaux qui ne se réunissent pas sans peine, et qui ne se réunissent qu'en vue d'un bénéfice ; or pour obtenir ce bénéfice, il faut revendre ; et le besoin de revendre, excité par l'appât du profit, par la crainte de perdre, par la nécessité de ne pas augmenter les frais d'intérêt et autres, est le correctif naturel de l'envie d'accaparer. Ajoutez l'action de la concurrence qui pousse d'autres capitalistes, d'autres spéculateurs, dans la même voie, et qui, en précipitant la vente, fait ceesser l'accaparemennt en faisant baisser les prix.

Le fait de l'accaparement un peu considérable est donc des plus rares, non seulement à cause du capital qu'il nécessite, mais du prix qui s'élève. Tout le monde pouvant acheter, l'accapareur, s'il voulait pousser trop loin son ambition, serait obligé de payer très cher pour avoir seul toute la denrée.

Ces causes modératrices agissent d'autant plus énergiquement que le commerce jouit de plus de liberté, que le marché est plus étendu. C'est ce que confirme l'expérience.

La pratique commerciale montre que l'accaparement n'est praticable et pratiqué que sur des articles dont la quantité est limitée et ne peut être accrue par de nouveaux arrivages. Telles sont, par exemple, diverses denrées exotiques : les indigos, les épices, etc., d'une provenance éloignée, dont la consommation est relativement peu étendue, qui ne donnent pas lieu à des arrivages incessants et dont l'achat peut être fait par un petit nombre de détenteurs plus ou moins concentrés. Dans le cas contraire, lorsque les approvisionnements se font d'une manière incessante, lorsque les opérations sont fréquentes, lorsque le travail est divisé entre les négociants, le concert des capitaux et des spéculateurs est impossible ou n'est pas longtemps possible, ce qui revient au même.

III

C'est précisément dans cette catégorie que se trouvent les céréales, qui ont le plus souvent donné lieu à des craintes d'accaparement et qui se prêtent le moins à cette opération, tant à cause des raisons que nous venons de rapporter que par suite de leur nature propre.

Les spéculations en céréales nécessitent en général de grandes sommes ; elles se font sur des marchés très étendus, très éloignés, et pour les monopoliser il faudrait réunir des capitaux immenses, ce qui n'est pas chose facile ; car pour cela il faut que les possesseurs aient confiance dans la bonté de l'affaire, dans la probité et l'habileté de ceux qui les sollicitent, dans la durée des circonstances favorables à la spéculation : toutes conditions qui ne se rencontrent pas à la fois. Supposez les capitaux réunis, il faudrait encore, pour monopoliser la spéculation, exercer une action qui dépasse les facultés des chefs d'une entreprise.

A ces difficultés viennent s'ajouter celles qui résultent de la nature de la denrée. Les céréales sont un produit encombrant et susceptiple de s'avarier rapidement par l'action de l'air trop sec ou trop humide, et d'être dévoré par les animaux ou les insectes. De là des difficultés et des frais de transport, de magasinage, de manutention et de garde très onéreux, qui ne tarderaient pas à absorber les bénéfices de l'affaire, où à grossir les pertes, si on ne se hâtait de vendre. Il y a plus, c'est qu'en général il faut vendre avant que la future récolte ne vienne faire baisser les prix, et parce que le blé ne peut se conserver longtemps ; de sorte que l'accaparement est sans cesse combattu par la détérioration incessante

Téléphone Bell Main 2461. ....Boite Poste 62.
Téléphone des Marchands 238.

N. F. BEDARD

MARCHAND ET COMMISSIONNAIRE EN

BEURRE, FROMAGE, ŒUFS, Etc.

ET NEGOCIANT DE

Fournitures et Matériaux pour les Fromageries et Beurreries

BOIS DE BOITE A FROMAGE, PROVENANT DES MEILLEURS MOULINS D'ONTARIO.

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

Ganistre EMPIRE STATE, SANS RIVALE AU CANADA

PRIX MODÉRÉS ET CONDITIONS FACILES.

N. F. BEDARD, 32-34 rue Foundling, Montreal

A. A. Ayer & Cie

...Exportateurs...

de BEURRE et de FROMAGE

Ne vendez pas votre beurre ou votre fromage sans avoir, d'abord, communiqué avec nous ou avec un de nos agents.

TELEGRAPHIEZ, TELEPHONEZ OU ECRIVEZ

ENTREPOTS FRIGORIFIQUES :
COIN DES RUES ST-PAUL ET ST-HENRI

Téléphone à longue distance, MAIN 1757

BUREAUX:
No 576, RUE SAINT-PAUL, MONTREAL

de la denrée, par les frais de magasinage, de manutention et de garde, par les frais d'assurance, par l'intérêt du capital, etc., qui poussent sans cesse à la vente, c'est-à-dire à la cessation de l'accaparement, concurremment avec l'appel d'un bénéfice réalisable, ou la crainte d'une perte.

Ainsi l'accaparement trouve ses limites et sa compensation en lui-même et dans la nature des choses ; et cela s'opère de façon à ce qu'il ne se produise en général que des résultats utiles à la société.

Que sont, en dernière analyse, les accapareurs ? sinon des spéculateurs qui profitent des époques d'abondance pour recueillir, accumuler, conserver les denrées, et pour les rendre à la circulation aux époques de rareté ; ou bien, des spéculateurs qui prennent ces denrées dans les lieux où elles sont en plus grande quantité et à plus bas prix, pour les faire transporter dans les lieux où elles sont plus rares et plus chères. Dans ce dernier cas, ils transportent les substances d'un lieu dans un autre ; comme dans le premier cas ils les transportent d'un temps à un autre. Dans les deux, ils font une œuvre utile ; ils répartissent les récoltes, ils équilibrent les prix, arrêtant tantôt la hausse et tantôt la baisse, faisant servir l'abondance à la diminution de la rareté, et fonctionnant, en dernière analyse, comme autant de greniers de réserve ou d'abondance, sans les inconvénients inhérents à ces institutions, sur le compte desquelles les gouvernements commencent à être édifiés.

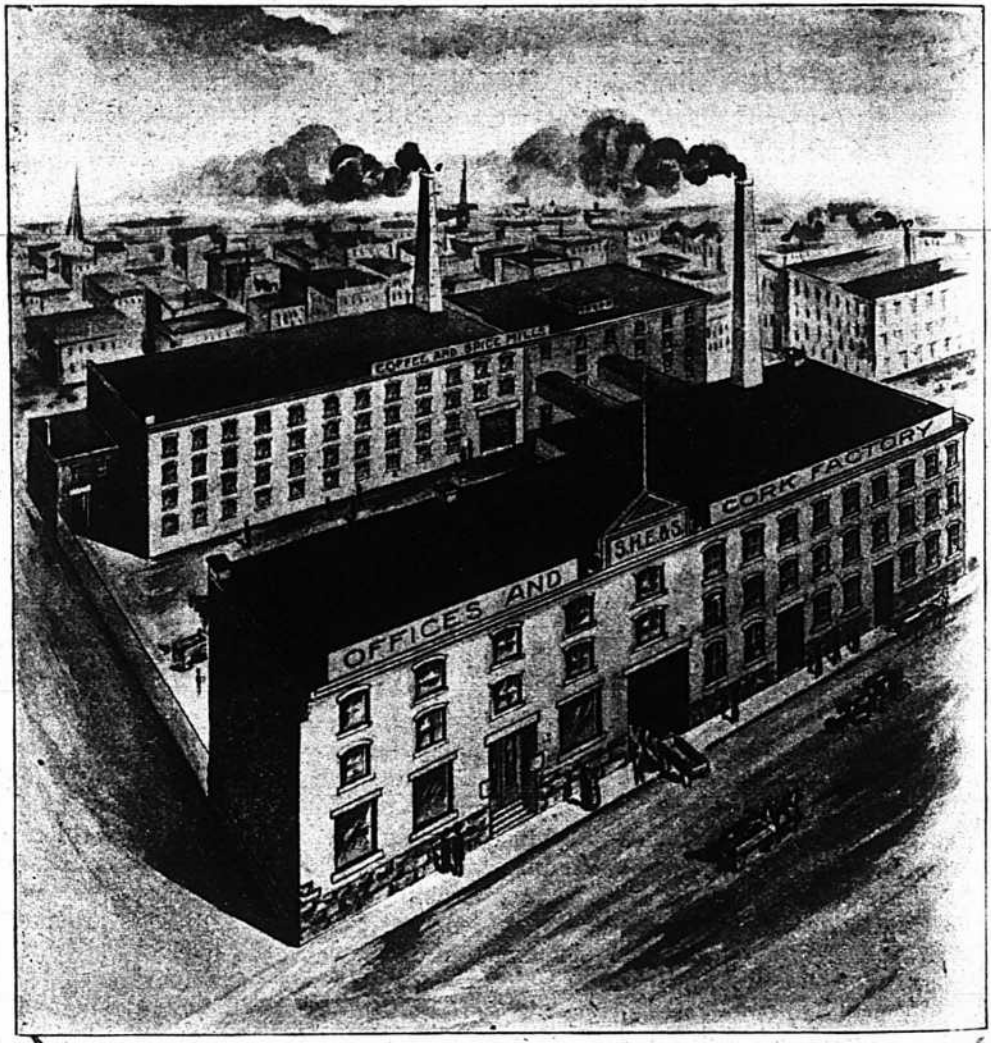
Or, ces effets réparateurs et sociaux résultant de l'accaparement en dépit de l'esprit individuel et étroit qui l'anime, se produisent plus de nos jours que dans le passé ; ils se produiront davantage dans l'avenir, au fur et à mesure que les obstacles matériels disparaîtront, que les voies de transport se perfectionneront, que le commerce deviendra plus libre, que les débouchés seront plus assurés et plus réguliers, que tous les rapports matériels et moraux des peuples s'accroîtront.

Si l'action du spéculateur en grains, de l'accapareur, est utile aux consommateurs, elle ne l'est pas moins au producteur, à qui elle facilite l'écoulement de sa récolte au fur et à mesure qu'elle est prête, en lui économisant une partie du temps qu'il consacrerait au placement de ses produits, en lui faisant avoir de ses denrées un prix rémunérateur.

Le préjugé produit des effets inverses : tendant à la violation de la liberté et de la propriété, il arrête la spéculation et le commerce ; il produit la stagnation et la mévente ; il décourage le producteur et arrête l'essor de la culture. De sorte que les maux que l'on redoute comme effets de l'accaparement (la non-circulation des grains, leur rareté, leur cherté, la misère et la souffrance), résultent précisément des entraves que le préjugé conseille aux administrations, des violences qu'il inspire aux populations ; et que les véritables accapareurs nuisibles, dans l'acception usuelle du mot, sont d'une part les émeutiers, et d'autre part les administrateurs qui interviennent autrement que pour garantir la libre circulation des grains.

L'accaparement disait un économiste du XVIIIe siècle, ne peut donc avoir lieu que dans le cas où le commerce est gêné par les prohibitions et restreint par des privilèges exclusifs accordés à des monopoleurs. Par exemple, quand il y a d'une part des défenses générales à tous les producteurs d'une denrée de la vendre ailleurs que dans les halles et marchés publics, et, d'autre part, des commissionnaires favorisés, qui ont seuls les droits d'acheter dans les maisons particulières, ces privilégiés peuvent accaparer, surtout s'ils sont assurés par avance du débit avantageux, ou même, ce qui est plus ordinaire, s'ils achètent ou vendent au compte du public avec une permission de perdre une partie

CAFÉS = ÉPICES = BOUCHONS



S. H. Ewing & Sons, MARCHANDS A COMMISSION.

BUREAUX ET MANUFACTURE :

98, rue King, Montréal

des fonds qui leur sont confiés. Alors leur intérêt est de ruiner les autres commerçants en achetant plus cher qu'eux et en vendant à meilleur marché. Ils multiplient par là le droit de commission et les autres bénéfices permis et illicites. Le moyen le plus simple et le plus certain d'empêcher les accaparements est donc dans la liberté la plus parfaite, sans prohibition, sans injonctions, surtout sans permissions particulières, ni commissions pour le public.

IV

Ce préjugé a comme tant d'autres ses racines dans l'ignorance des populations, qui, faute d'instruction économique, s'en fient aux premières apparences, et dans les notions erronées qu'on a longtemps eues et que certains administrateurs ont encore sur la propriété, l'échange et la formation des prix, le rapport du producteur avec le consommateur, etc. Le public, par exemple, oublie que la hausse des subsistances a pour cause première la rareté, la disette, et s'en prend aux cultivateurs et aux agents commerciaux, qu'il accuse de produire artificiellement la hausse des prix, qui est dans leur désir, mais qui, généralement parlant, n'est pas dans leur pouvoir, par suite de l'ordre naturel établi dans les choses de ce monde par l'ordonnateur suprême. La hausse des prix peut profiter (il n'en est pas toujours ainsi) à ces mêmes producteurs ou agents commerciaux, mais il y a précisément dans ce profit un appât à la libre concurrence des producteurs et des capitalistes, qui ne tardent pas à mettre fin à ce monopole transitoire, qui est le résultat d'un accident climatérique et des circonstances humaines ou particulières qui ne sont pas au pouvoir de ceux qui en profitent.

En partant de ce faux point de vue, on conçoit que l'hostilité de l'opinion a d'autant plus d'aliments que la production agricole est plus arriérée, que le commerce est moins étendu, que la circulation des subsistances est plus empêchée par les obstacles matériels et par les obstacles administratifs, par le manque de voies de circulation, l'insécurité des routes, par les douanes locales, par les règlements des marchés, etc., etc., — toutes entraves qui avaient jadis pour effet (ou qui ont encore pour effet dans les pays arriérés) de produire la stagnation, la rareté, la hausse des prix.

Or, il est important de remarquer ici que ces entraves ne facilitent pas, comme on le dit souvent et comme on l'a écrit tant de fois, l'approvisionnement, et qu'elles empêchent, au contraire, que ses opérations ne se multiplient et n'affectent, par leur nombre, le caractère de spéculation et de commerce rationels des grains, et ne produisent l'abondance et le bon marché. Lorsque les communications sont difficiles, lorsque le commerce n'est pas organisé et incessant, la moindre opération en grains semble être la cause de la cherté, aux populations toujours prêtes à crier à l'accaparement et à la spoliation. Si l'approvisionnement, chose si grave et si considérable dans l'économie des villes, est devenue de nos jours l'objet d'une préccupation secondaire pour les administrations, c'est uniquement parce que les spéculateurs ou accaparenrs ont pu multiplier leurs opérations et leurs manœuvres, grâce aux facilités matérielles et nombreuses qu'ils ont pu avoir.

En France, cette hostilité s'est accrue dans le dernier siècle par le fait, et plus tard, par le souvenir d'une association fameuse qui a reçu de l'indignation publique la dénomination de *pacte de famine*. On dit que cette compagnie, formée vers le commoncement du siècle (1730), s'était plus tard constituée sous les auspices de l'autorité du roi ; qu'elle se composait de financiers, de gouverneurs et d'intendants de province, de magistrats et d'administrateurs ; qu'elle agissait avec des capitaux énormes, et qu'elle



TELEPHONE BELL, MAIN, 907.

J. A. VAILLANCOURT

Marchand de

Beurre, Fromage, Provisions

Achète aux plus hauts prix du marché, et vend à commission tous les produits de la ferme.

Avances libérales sur consignations.
Fournitures générales pour beurreries et fromageries.

Spécialité de tinettes pour beurreries . . . Boites paraffinées de 56 lbs. pour l'expédition du beurre.

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

333 et 335 Rue des Commissaires, - MONTREAL.

Etablis en 1856. **Adresse par cable "Hodgson," Liverpool.**

HODGSON Brothers

27 & 29, rue Stanley,

LIVERPOOL, Angleterre

Marchands à Commission. Provisions Canadiennes. Provisions Générales.

.....Facilités spéciales pour l'écoulement directe du.....

BEURRE ET DU FROMAGE

aux consommateurs anglais aux plus hauts prix du marché.
Avances libérales faites sur consignations qui peuvent nous être envoyées directement ou par **L'INTERMEDIAIRE** de

MM. Abrm. Hodgson & Sons, Mercantile Exchange Bldg., New York, E. U. A.

OU BIEN ENCORE PAR L'INTERMÉDIAIRE DE

Hodgson Brothers, 65-69, rue William, Montréal.

Qui ont des succursales à Montréal, St-Hyacinthe, Lawrenceville et Cowansville.

exportait avec de grands bénéfices, à l'aide de ses entrepôts établis à Jersey et à Guernesey. Il est difficile d'apprécier dans quelle mesure ces assertions sont exactes, et, en tout cas, une pareille association n'avait en soi rien de répréhensible et rien de dangereux ; rien de répréhensible, puisque la compagnie employait ses capitaux à acheter pour revendre ; rien de dangereux, parce que la libre exportation encourage l'agriculture et la production. Ainsi que le disait Quesnay : " Tel est le débit, telle est la reproduction," et quand les produits s'écoulent et se vendent bien, " cherté foisonne." Nous raisonnons dans l'hypothèse où la compagnie n'a pas été aidée par des mesures et des influences tendant au monopole, ce qui serait assez difficile à croire. Quoi qu'il en soit, une pareille association serait impossible de nos jours, parce que les pouvoirs publics sont forcément plus honnêtes, les transports plus faciles et la presse généralement plus libre et mieux avertie.

Les économistes, dès leur apparition (le premier ecrit de Quesnay sur les grains, dans l'Encyclopédie, est de 1757), vinrent réagir contre cette tendance de l'opinion, et demander la libre circulation des grains à l'intérieur et à l'extérieur. Les débats auxquels ils donnèrent lieu, les décrets qu'ils inspirèrent à quelques administrateurs, partisans de leur doctrine, surexcitèrent la masse de l'opinion plus qu'ils ne la convainquirent. Quand arriva la révolution de 89, les plaintes devinrent plus vives ; et, pendant les années qui suivirent, le préjugé s'accrut par l'effet de l'animation générale produite par l'ébranlement social, le désordre, les déclamations et les fausses mesures des administrations, par la haine désespérée des partis, par les mouvements populaires dont le résultat naturel fut la suspension de l'activité commerciale, l'interruption des communications et le ralentissement des cultures. De même qu'on avait cru à un pacte de famine, on crut à une conspiration générale du parti de la cour ou de la faction orléaniste ou de toute faction, pour affamer la population. De là, tant de sanglantes émeutes, et ces mesures absurdes et draconniennes qui ont contribué à accroître la disette, à raviver le préjugé, et dont l'action s'est fait sentir sous le Premier Empire et se fait encore sentir de nos jours.

Le décret des 26, 28 août 1793, a rangé l'accaparement au nombre des crimes capitaux, et prononcé la peine de mort contre les accapareurs ! Ce décret déclare accapareurs, premièrement ceux qui dérobent à la circulation, des marchandises ou denrées de première nécessité, qu'ils achètent et tiennent enfermées dans un lieu quelconque, sans les mettre en vente journellement et publiquement ; deuxièmement, ceux qui font ou laissent périr volontairement les denrées et marchandises de première nécessité (art. 2 et 3). Aux termes du même décret (art. 4), les marchandises de première nécessité sont : le pain, la viandre, le vin, les grains, les farines, les légumes, les fruits, le beurre, le vinaigre, le cidre, l'eau-de-vie, le charbon, le bois, l'huile, la soude, le savon, le sel, les viandes et poissons secs fumés, salés et marinés, le miel, le sucre, le chanvre, le papier, les laines ouvrées, les cuirs, le fer, l'acier, le cuivre, les draps, la toile, et généralement toutes les étoffes ainsi que les matières premières qui servent à leur fabrication, les soieries exceptées. Un autre décret du 28 août 1793, range les résines, les brais et goudrons parmi les denrées dont l'accaparement est défendu. Un décret des 27-28 frimaire an II, ne considère pas les papiers imprimés comme objet de première nécessité.

On juge, par ces définitions légales de l'accaparement et par cette liste des denrées dont l'accaparement était défendu, la portée de ce décret des 26-28 aout 1793, qui accordait (art.

LORSQUE VOUS
COMMANDEREZ DE

L'EMPOIS

INSISTEZ POUR AVOIR
LES MARQUES . . .

Edwardsburg

. . . OU . . .

Benson

DEPUIS QUARANTE ANS
SUR LE MARCHÉ .

Toujours au Premier Rang!

BLÉ D'INDE PRÉPARÉ DE BENSON POUR LA CUISINE.
EMPOIS : EDWARDSBURG : SILVER : GLOSS : POUR OUVRAGE FIN DE BUANDERIE . . . . . .
EMPOIS ENAMEL DE BENSON (NE DEMANDE PAS A ÊTRE BOUILLI) POUR FINITION DE COLS, POIGNETS, CHEMISES . . . . . .

On n'emploie que de l'**EAU FILTRÉE**
pour la fabrication de ces

MARQUES-TYPES.

12), au dénonciateur de l'accaparement un tiers du produit des marchandises (le deuxième tiers aux indigents et le troisième tiers à l'Etat), ou une gratification proportionnée à la gravité de sa dénonciation, si les marchandises avaient été détruites !

Avec un pareil décret toute opération commerciale sur les denrées spécifiées pouvait être considérée comme crime capital, et il n'est pas étonnant qu'il y ait eu tant de victimes des dénonciations, et qu'une pareille administration ait laissé un souvenir abhorré.

Qu'est-ce que la concurrence naturelle et libre du commerce sans le droit de s'entendre pour vendre ou ne pas vendre, sans le droit de faire baisser ou hausser les prix en vendant ou en ne vendant pas, selon ses propres inspirations ou celles des autres ? et pourvu qu'on ne se livre pas à des manœuvres déloyales.

En d'autres pays, a part les circonstances de la révolution, et sauf exception, l'état général de l'opinion laisse encore fort à faire sur ce point à l'enseignement économique. Il y a dans la législation Anglaise de nombreuses dispositions pénales pour punir et prévenir l'accaparement. On trouve déjà dans Smith (liv. IV, chap. V.), qui fait une longue digression sur le commerce et la législation des grains, un aperçu historique des dispositions qui ont servi de base à la critique et à sa lumineuse dissertation. Toutefois l'Angleterre est un des pays où la législation et l'opinion publique ont fait le plus de progrès en cette matière, comme en beaucoup d'autres.

En France, c'est dans les Capitulaires de Charlemagne qu'on trouve la plus ancienne loi connue contre les accaparements ; elle a été suivie depuis par une foule d'ordonnances des rois et d'arrêts des parlements. Chez les Romains, à diverses époques, le crime d'accaparement et d'association a été puni d'amendes, de confiscation et d'exil.

L'opinion des masses, y compris celle des classes dites éclairées, est tout aussi peu avancée au XIXe siècle qu'elle l'était sous les Romains au commencement de notre ère. Elle est encore imbue des préjugés grosiers et dangereux qu'Adam Smith comparait déjà (1775) aux soupçons et aux terreurs inspirées par les sorciers, et qu'on ne déracinera des esprits que par l'effet prolongé d'un enseignement populaire des notions de l'économie politique.

Etrange civilité

Le célèbre voyageur maltais Andréa de Bono désirais traiter avec un roi d'une peuplade assez importante d'Afrique. Il voulait obtenir le droit de faire le commerce de l'ivoire avec sa tribu.

On convint du lieu du rendez-vous ; c'était sur les bords du fleuve. De Bono sortit de sa barque, alla au-devant du souverain, qui l'attendait au seuil de sa hutte, assis sur une espèce de siège, qui pouvait ressembler à un trône; devant lui se tenaient couchés à plat ventre, pour lui servir de tapis, trois ou quatre de ses officiers.

De Bono s'arrêta respectueusement à quelques mètres du souverain; ce dernier se leva et fit deux pas à là rencontre de l'étranger en marchant sur le dos de ses courtisans et en crachant sur eux à droite et à gauche. Puis il regarde l'étranger bien en face, et lui crache à la figure.

De Bono était Maltais, c'est-à-dire très violent; du reste, sans être Maltais, qui ne sentirait, en pareil circonstance, son sang bouillonner Mais il eût été dangereux pour lui de prendre son revolver. Le drogman s'empressa de le calmer :

" C'est un grand honneur que vous a fait le roi; c'est un honneur très apprécié dans ce pays, lui disait-il : ne reçoit pas de ces inondations qui veut."

De Bono se recueillit un peu, puis il lança un formidable crachat en plein nez royal. Le prince se frotta la figure avec satisfaction, accorda au marchand tout ce qu'il désirait, et après une conférence, il dit avec conviction au drogman : " Votre maître est un homme d'infiniment de savoir-vivre."

THE ST. LAWRENCE SUGAR REFINING Co.

LIMITED

MONTREAL.

FABRICANTS DES QUALITÉS LES PLUS CHOISIES DE

Sucres Raffinés

Comprenant nos

Jaunes Efflorescents

(Bloomy Yellows)

Café Clair (Bright Coffee Sugars)

Phenix (qualite suivant le granule)

Granulés "Extra Standard"

Les Meilleurs sur le Marché.

BOVRIL

LIMITÉ

OFFRE DE BONUS POUR LE GROS ET LE DETAIL

Du 15 septembre au 31 octobre 1899. Pendant la période ci-dessus, nous offrons un joli Bonus aux acheteurs de Bovril.

Pour informations complètes, s'adresser à

BOVRIL, LIMITED, 27 RUE ST-PIERRE, MONTREAL

OU A NOS AGENTS:

HALIFAX —	Seeton & Mitchell
OTTAWA —	P. Besserer
QUEBEC —	Robt. Mitchell & Co.
ST. JOHN —	C. S. Harding
TORONTO —	R. S. McIndoe
VANCOUVER	Martin & Robertson
VICTORIA —	Martin & Robertson
WINNIPEG —	W. L. McKenzie & Co.

L'INDUSTRIE DES PARFUMS

A GRASSE ET A NICE

Nos élégantes, qui se parfument avec des extraits d'odeur, d'eaux parfumées, bouquets d'essences, ne se doutent certainement pas comment on arrive à extraire les parfums des fleurs et à les faire servir à toutes leurs exigences, leurs goûts et leurs caprices. En effet, on reste étonné devant le tour de force qui permet de capter un parfum subtil et délicat— comme celui de la violette, du réséda— et de le transformer en un produit matériel, palpable, d'esprit impondérable, de poème qu'il était. Nous disons impondérable, avec raison. Savez-vous, chère lectrice, quelle quantité minime de produit odorant doit contenir votre sachet ou votre mouchoir pour que vous ressentiez encore une impression agréable sur vos sens délicats? Non. Un savant très patient — et il devait l'être beaucoup, en effet — a prouvé mathématiquement qu'une vessie de musc, exposée pendant vingt-quatre heures dans un espace de 32 verges, avait produit cinquante-sept millions de particules odorantes, et cela sans la moindre déperdition de poids.

Songez avec quelle délicatesse doit opérer le parfumeur pour surprendre un parfum fin et fugace, délicatement l'enlever de sa fleur mère, sans l'altérer, en lui conservant toute sa suavité.

Nous ne parlons ici, que des odeurs fines. Les essences vulgaires sont obtenues par simple distillation. Ce moyen, d'une grande simplicité d'exécution, ne saurait être utilisé pour les parfums délicats, car il est abondamment prouvé que l'essence obtenue des fleurs, par la distillation, n'est pas identique avec le parfum qui s'exhale des fleurs vivantes.

Une autre difficulté se présente au parfumeur: c'est la quantité minime de parfum contenu dans les plantes. Quelques exemples édifiants vont nous donner raison.

Pour obtenir un flacon de parfum de violette, — contenant 1¾ oz., si vous le voulez bien, — il faut deux tonnes de violettes, exigeant un quart d'arpent de terre pour la culture. La même quantité de parfum de réséda demande deux tonnes de tiges fleuries, nécessitant deux arpents et demi pour leur culture.

Le parfum du jasmin se vend deux fois plus cher que l'or. Deux arpents et demi de terrain contiennent à peu près 4000 pieds et donnent cinq tonnes de fleurs. Il faut une tonne de fleurs pour obtenir deux onces d'essence.

La rose fournit très peu de parfum. En Egypte, une tonne de pétales donne 3½ oz. d'essence; en Provence, de 3 à 3½ oz.; à Paris, de 1 à 1¼ oz. Un rosier de Damas fournit, chaque année, de 9 à 10 oz. de fleurs; un rosien de Provins en donne 14 à 17 oz. Un arpent de terrain peut contenir 2000 rosiers.

Le géranium rosat possède une odeur qui rappelle celle de la rose, mais qui est bien moins fine. Il est d'un meilleur rapport. Un arpent contient 1600 touffes, donnant à peu près 13 lbs d'essence. Il faut 1000 lbs de fleurs pour obtenir 1 lb. d'essence.

La cassie, fleur de l'acacia Farnèse, est également très recherchée pour son parfum. Un arpent compte 2000 pieds de cassie. Chaque pied donne 2.2 lbs de fleurs, et 100 lbs fleurs donnent de 10 à 15 lbs de parfum.

Terminons cette énumération par la fleur de l'oranger, qui ne produit que 1¾ oz de parfum par 220 lbs.



Farines, Grains,
Moulées,
Graines de Semences,
Graines fourragères,
Etc., Etc.

BUREAU ET ENTREPOT:
Station du G. T. R.
St-Hyacinthe.

Prix spéciaux pour quantités de chars ou pour chars assortis.

Nos Entrepôts situés sur la voie même du Grand Tronc, nous donnent des facilités exceptionnelles pour le chargement direct à bord des chars et nous permet, par conséquent, de faire au commerce des prix spéciaux.

NOS PRIX ET ECHANTILLONS FOURNIS SUR DEMANDE.

Bernier & Cie

ST-HYACINTHE, P.Q.

Etant donnée la petite quantité de parfum contenu dans les fleurs, il est évident que des surfaces énormes doivent être cultivées pour subvenir aux besoins de la consommation. On est surpris en lisant quelques chiffres relatifs à cette production, dans la région bénie des cieux qui s'étend de Grasse à Nice, en passant par Cannes.

On recueille, dans le seul département des Alpes-Maritimes, près de deux mille tonnes de fleurs d'oranger ; mille tonnes de rose ; cent soixante tonnes de violettes ; cent cinquante tonnes de jasmin ; soixante-dix-huit tonnes de tubéreuses ; cinquante tonnes de jonquilles et vingt tonnes de résédas. En somme, un total de trois mille trois cent tonnes de fleurs.

Nous allons décrire sommairement les moyens employés dans le midi de la France pour extraire le parfum des fleurs.

Deux méthodes sont en usage : l'enfleurage et la macération. Toutes deux sont basées sur l'affinité qui existe entre les corps gras et l'arome des fleurs. Les huiles et les graisses possèdent, au plus haut degré, la propriété d'absorber et de fixer les corps gras, à froid et à chaud.

L'enfleurage se pratique à froid. On l'emploie pour les fleurs possédant un arome délicat, qui serait modifié ou détruit par la chaleur comme le réséda, le jasmin, la tubéreuse.

La macération se fait à chaud. On y a recours pour obtenir les parfums délicats de la rose, de la violette, de l'oranger, du sureau, de la cassie, de l'héliotrope.

L'enfleurage était exclusivement en usage autrefois chez les Provençaux pour la fabrication des pommades et des huiles. Bien des fabricants l'emploient dans sa simplicité primitive. Il consiste à laisser séjourner les fleurs sur des plaques de verre enduites de graisse des deux côtés. Les plaques sont soutenues par des chassis et empilées les unes sur les autres. On renouvelle les fleurs tous les jours et cela tant que dure la saison, c'est à-dire de quinze jours à deux mois. Si l'on désire fabriquer des huiles parfumées, on se sert d'un cadre garni de fil de fer au lieu d'un châssis de verre ; sur ces cadres, on étend des morceaux de toiles imbibés d'huile d'olive, et sur ces morceaux de toile, on place une couche de fleurs. Les cadres sont étalés les uns sur les autres et posés sous une presse. Sous l'action de la pression, l'huile parfumée s'écoule. Les fleurs, que l'on place sur les cadres, sont renouvelées tous les jours et cela cinq, dix, quinze, vingt fois, selon la nature du parfum à extraire.

Cette méthode exige beaucoup de main-d'œuvre, beaucoup de temps et pas mal de matériel (quelques maisons possèdent plusieurs milliers de cadres). M. Piver a imaginé une méthode beaucoup plus rapide. Il évite le contact des fleurs avec la graisse ou l'huile, de sorte que la matière grasse n'absorbe pas la matière colorante des fleurs et ne prend pas l'odeur herbacée. Son appareil est très simple. Il consiste en deux coffres garnis de claies en toile métallique sur lesquelles on place les fleurs ; entre chacune de ces claies se trouve placée une lame de cuivre argenté, que l'on enduit de graisse ou d'huile. Deux soufflets, se manœuvrant l'un après l'autre, forcent l'air à circuler. Cet air se sature d'odeur au contact des fleurs et vient la déposer contre la matière grasse.

Un autre procédé d'enfleurage à froid a été tenté avec succès. Le voici en principe. Un courant de gaz acide carbonique passe dans un vase contenant des fleurs fraîches. Ce gaz se charge de parfum et se rend dans un appareil à absorption contenant de l'alcool, auquel il cède le parfum.

Les pommades ou les huiles parfumées servent à préparer les extraits odorants, comme on le verra plus loin.

La macération se fait avec de la graisse de mouton ou de bœuf, mêlée avec de la graisse de porc ou sain-

TABAC A FUMER...

EMPIRE

En Palettes de 5c., 10c. et 15c.

L'Empire est un excellent tabac à fumer, frais et doux, c'est le plus gros, le meilleur marché et le meilleur au Canada . . .

Grosses Palettes pour Peu d'Argent

Cette marque donne un bon profit et plaira à chacun.
Demandez à votre marchand de gros un échantillon en boîte à

36c. LA LIVRE.

THE EMPIRE TOBACCO COMPANY, Limited, GRANBY, P. Q.

CLUB

Voyez à ce que vous ayez la marque du Trèfle (Club) sur votre

CLUB

TABAC A CHIQUER

On peut toujours s'y fier ; il est de fabrication et de saveur uniforme ET vous paie un meilleur profit que les autres tabacs à chiquer.

En vente chez votre fournisseur de gros.

Vendu en 5ms et 10ms à la lb. Prix : 39c. la lb.

The Joliette Tobacco Co.

JOLIETTE, P. Q.

doux. La graisse pour la macération reçoit au préalable une préparation dans le but de la soustraire au rancissement. On la fait digérer avec du benjoin. Cela donne la graisse benzoïnée ou axonge benzoïnée.

La graisse benzoinée est fondue au bain-marie, dans une bassine en cuivre étamé. On y jette les fleurs dont on veut extraire le parfum. Des femmes sont chargées d'agiter les masses liquides enfleurées. Après vingt-quatre heures, les fleurs sont épuisées ; on les retire et on les remplace par de nouvelles. Des hommes expriment les fleurs macérées pour en retirer la graisse dont elles sont imprégnées. Les fleurs sont changées douze, quinze et même vingt fois. La température ne doit pas dépasser 113 à 122 degrés Fahrenheit.

Les graisses parfumées sont passées à l'étamine. Elles constituent les pommades.

M. Piver a imaginé un saturateur rationnel pour préparer les pommades, permettant de parfumer, en un seul jour, 1,000 lbs de graisse.

A la place de la graisse on a essayé l'huile minérale, la vaseline, la paraffine, le lait, mais aucun de ces corps ne peut remplacer la graisse. Dans cette circonstance,—il faut bien l'avouer,—la théorie a été battue par la pratique. Pour extraire les parfums en solution dans les graisses ou dans les huiles, on se sert de l'alcool qui possède la propriété de ne pas dissoudre les corps gras neutres et au contraire, de se charger des principes odorants.

Il suffit d'agiter les huiles avec de l'alcool fort dans les vases appropriés. Après quelques heures, l'alcool surnage sur l'huile ; on le décante. Pour enlever le parfum aux pommades, on les divise en morceaux ou en copeaux avec des machines appropriées, de façon à leur faire présenter le plus de surface possible.

MM. Beyer et frères, constructeurs à Paris, ont imaginé des instruments pour agiter les huiles parfumées avec l'alcool.

Une autre machine, des mêmes constructeurs, sert pour l'épuisement des huiles parfumées.

La solution alcoolique de parfum ainsi obtenue, se nomme *extrait*. Les extraits s'utilisent seuls ou mélangés entre eux.

Depuis quelques années, on *glace* les extraits. En voici la raison. L'alcool, en dissolvant le parfum, retient une petite quantité de matière grasse. Celle-ci présente le double inconvénient de troubler, par leur dépôt à basse température, la limpidité des extraits et de leur communiquer une odeur rance. A l'aide d'une machine à glace, on soumet les extraits à une température de plusieurs degrés au-dessous de zéro et on les filtre à cette température. Ceux-ci peuvent alors être livrés sans crainte au commerce.

Si l'on désire le parfum pur, on soumet l'extrait à la distillation, au bain-marie, pour lui enlever l'alcool qu'il renferme.

Quelques extraits se préparent simplement en agitant la matière odorante, très divisée ou en poudre, avec de l'alcool, dans un appareil à boules. C'est ainsi que l'on opère avec l'iris, le musc, l'ambre, le benjoin.

On prépare quelques parfums surfins, en distillant les essences correspondantes, dans le vide, à une température de 148 degrés Fahr. au-dessous de zéro. D'autres fois, on améliore un parfum composé en le soumettant à l'action du courant électrique.

D'une manière générale, les extraits parfumés, privés de toute matière grasse par le glaçage, s'améliorent en vieillissant. On arrive très bien à les vieillir artificiellement en les soumettant à l'action du gaz oxygène, tout comme on le fait pour les eaux-de-vie, les vins, etc. Les parfums solides sont obtenus en mélangeant les essences avec de la paraffine. On en confectionne alors des crayons, des tablettes, des pastilles, qu'il suffit de frotter

⚜ Voici le temps de faire vos achats pour l'hiver.

Avez-vous pensé à mettre sur votre liste qu'il vous faudra du . . . . .

Tabac à Priser

Nous sommes, aujourd'hui, en position de vous offrir nos célèbres tabacs à priser à un prix qui défie toute concurrence. . . . . Examinez les prix suivants :

Macabac	45c.	la lb.
Rose Extra	32c.	"
Rose No I	30c.	"
Fève	30c.	"
Naturel	28c.	"
Scotch	50c.	"

CONDITIONS : ...
... 3 p. c. 30 jours

Spécialité : Tabac râpé (tabac français) pour les Prêtres. La marque " A. Dubord & Cie " sur chaque barillet est une garantie que vous aurez ce qu'il a de meilleur en Tabacs à Priser.
N.B. Tous les épiciers de gros vendent nos tabacs à priser.

A. Dubord & Cie

227-229 rue St-Paul

légèrement sur les mouchoirs, vêtements, etc., pour obtenir un effet égal à celui des extraits d'odeurs préparés à l'alcool.

Pour donner plus de fixité à un parfum alcoolique, on le mélange avec de la glycérine.

Nous venons de donner la préparation des odeurs par la méthode la plus en usage, celle qui donne les résultats les plus certains et les produits de qualité supérieure. D'autres moyens sont encore en usage. La *distillation* est employée pour les parfums de second ordre. Elle se fait dans un alambic chauffé à la vapeur. Les fleurs sont distillées avec l'eau ; le parfum se dégage avec de l'eau et se condense, avec sa compagne, dans le serpentin. Etant à peu près insoluble, il surnage le liquide aqueux. On le sépare à l'aide du *vase florentin*. On opère ainsi pour préparer l'essence de rose.

Enfin, l'*extraction* ou la *dissolution* consiste à mettre en contact des fleurs avec un dissolvant comme le chloroforme, l'éther, le pétrole, la benzine. Le dissolvant est chassé par distillation à basse température et le parfum recueilli à l'état pur. Ce procédé a été appliqué, avec succès, à l'héliotrope.

Pour terminer ce rapide aperçu de l'industrie provençale, disons quelques mots de l'action des parfums sur notre organisme.

Les odeurs ne produisent pas seulement une sensation agréable sur notre odorat ; leur effet est plus complexe et s'étend sur tout notre système nerveux. Elles agissent comme des stimulants énergiques.

Respirés purs et en grande quantité, les parfums peuvent, à certains moments et suivant la disposition dans laquelle nous nous trouvons, occasionner des troubles nerveux très graves, des maux de tête, des migraines, des syncopes et même l'asphyxie. Une chose curieuse, c'est l'influence des odeurs sur la voix. Les artistes savent que les fleurs amènent des troubles très prononcés à leurs cordes vocales. La violette, le lis, le mimosa, la jacinthe agissent très énergiquement ; la rose un peu moins.

Au contraire, très dilués, les parfums ont une action bienfaisante très marquée. Du reste, ils ne sont agréables que dans ces conditions. Les extraits concentrés, les essences pures ont une odeur désagréable, tandis qu'ils émanent des senteurs fines et suaves à l'état de dilution extrême. On peut très bien se convaincre de cette vérité avec les essences de rose, de fleur d'oranger, de jasmin et bien d'autres.

D'autre part, les essences sont des antiseptiques énergiques, très utiles à employer toutes les fois que l'on a à redouter les atteintes d'une affection infectieuse et contagieuse. C'est un procédé simple et agréable.

Nous ne saurions trop recommander l'usage judicieux et sans excès des parfums, parce qu'ils sont salutaires et hygiéniques, autant qu'ils sont agréables et de bon goût.

A. M. VILLON.

Le châle de cachemire

C'est Mme de Beauharnais, la future impératrice des Français, qui fut la première à l'adopter, en 1798.

A cette époque, le prix d'un beau châle de cachemire variait entre 7,000 et 15,000 francs.

Le châle de prix resta en faveur jusqu'au sacre de Louis-Philippe, et ne fut détrôné que par les imitations anglaises à vil prix qui le rendirent accessible à toutes les bourses.

Aux Indes, le châle de cachemire a conservé sa faveur d'antan ; il figure toujours parmi les objets précieux que les princes indiens envoient particulièrement comme tribut à la reine-impératrice Victoria.

Sa Gracieuse Majesté sait utiliser ces envois. A chaque occasion, elle offre un châle indien aux dames de son entourage et comme cadeau de noce. C'est légendaire. Il n'y a pas une famille de la haute noblesse, en Angleterre, qui ne possède un ou plusieurs châles de la reine.



PATE.



PAIN

Nous publions ci-contre les trois différentes formes d'empaquetage sous lesquels L'ENAMELINE est placée sur le marché. L'énorme publicité faite en vue de familiariser les ménagères avec son nom permet aux marchands de réaliser des ventes rapides. Ne vous chargez pas de marques peu connues — c'est du stock mort.

J. L. PRESCOTT & CO., NEW-YORK.



LIQUIDE.

La Qualité Ne varie Jamais

La haute qualité, la propreté et la saveur riche et délicate du poisson frais ne varie jamais avec la marque "Thistle" de Haddocks fumés.

La raison en est que les poissons ne sont pas préparés à la hâte—chaque pièce reçoit la même attention et les mêmes soins sous le rapport du nettoyage, de la conserve et de l'empaquetage. Pas un seul détail n'est négligé dans la préparation des

Haddocks Fumés Marque "Thistle."

Les meilleurs marchands vendent cette marque.

A. P. TIPPET & Co., AGENTS GÉNÉRAUX, MONTRÉAL.

LE SUCRE

Généralités.—Le sucre est un corps très abondamment répandu dans le règne végétal : presque toutes les plantes en renferment une plus ou moins grande quantité. On le rencontre surtout dans les cannes à sucre, les sorghos, dans la sève des palmiers, des érables, des bouleaux, dans les racines de betteraves, de carottes, de navets, dans les graines de céréales, etc., mais comme il n'existe généralement dans la plupart de ces végétaux qu'en proportions assez faibles, on ne peut l'extraire industriellement et avec profit que de ceux qui en contiennent le plus, c'est-à-dire de la canne à sucre et de la betterave.

L'origine du sucre se perd dans la nuit des temps ; l'Inde fut probablement le berceau de sa fabrication ; on y a rencontré, en effet, depuis l'époque la plus reculée, la canne à sucre à l'état sauvage ; les premiers auteurs qui ont fait mention du sucre l'ont désigné sous le nom de *sel indien*, l'étymologie elle-même du mot sucre semble dérivée du mot sanscrit *sarkara* (dans le Talmud, *sakkara* et chez les Mahrattes *sakar*), ce qui indique l'origine indienne du sucre.

Pendant longtemps, le sucre ne fut employé qu'à l'état de médicament, et sa rareté était telle qu'on le vendait à l'once chez les pharmaciens. La canne à sucre était alors la seule plante exploitée pour son extraction. En 1605, le célèbre agronome Olivier de Serres, dans son *Théâtre de l'agriculture*, signala le premier la présence du sucre dans la racine de betterave ; en 1747, Margraff, chimiste allemand, continua ces expériences, mais, à ce moment, le marché européen était tellement approvisionné de sucre par suite de la surproduction de cette denrée aux Antilles et en Amérique que son prix était tombé à 8 centins la lb.; le sucre de betterave ne pouvait donc lutter avec le sucre de canne. En 1796, un autre chimiste allemand, Achard, qui avait été puissamment encouragé par Frédéric le Grand, monta une usine pour le sucre de betterave avec un certain succès. L'Académie de Berlin et l'Académie des sciences de Paris accordèrent leur patronage au nouveau procédé, mais le cours du sucre de canne était encore trop faible pour que cette concurrence pût l'atteindre à ce moment.

Ce ne fut vraiment qu'à partir de 1810, que l'extension du sucre de betterave prit son essor. A cette époque, la guerre avec l'Angleterre et le blocus continental qui avait suivi avait interrompu toutes communications avec les colonies, de sorte que le prix du sucre était monté à $1.10 la lb. La nouvelle industrie pouvait dès lors espérer des bénéfices assez grands pour courir les chances d'insuccès inévitables dans les débuts. Elle fut du reste grandement et intelligemment encouragée par Napoléon Ier, qui avait compris tout le parti qu'on en pouvait tirer.

Nous ne parlerons ici que du sucre de canne. Plusieurs essais de fabrication du sucre de betterave ont été faites au Canada, malheureusement les résultats n'ont pas été favorable.

La canne à sucre (*saccharum officinarum*) est une plante vivace de la famille des graminées, de 18 à 27 pouces de hauteur et d'un diamètre de 1½ à 3 pouces quand elle a acquis son entier développement, c'est-à-dire au bout de huit à douze mois. Elle se reproduit par boutures avec la plus grande facilité; c'est d'ailleurs de cette façon qu'on obtient les champs de cannes dans les plantations.

C'est la plante qui contient la plus grande quantité de sucre. Voici la

Les

Cigares "Pharaoh" de Payne

sont probablement aujourd'hui les cigares les plus largement annoncé sur le marché canadien. C'est là une des raisons pour lesquelles la demande a tant augmentée cette année. Une meilleure raison que celle-là, c'est que la qualité et la façon des cigares ne manque jamais de justifier toute déclaration faite à leur sujet dans les annonces. Celà paie d'annoncer—*si vous dites la vérité.*

"Une vigilance de tous les instants est le prix du succès." — Je choisis personnellement le tabac de la Havane que j'emplois pour ces cigares. Je surveille tous les détails de la fabrication de mes cigares, du commencement à la fin. Le "Pharaoh" se détaille à 10 cents. Je crois honnêtement que mon cigare à 5 cents (le "Pebble") est le meilleur cigare qu'un Epicier ou qu'un Marchand Général puisse vendre à ce prix pour conserver son commerce de cigares.

Echantillons gratuits (à tous les détailleurs) des deux cigares : le "Pharaoh" et

Le Cigare "Pebble" de Payne

J. Bruce Payne, Mfr., Granby, Qué.

composition moyenne de ces végétaux d'après les analyses de Péligot, Dupuy, Icens, etc.

Sucre	18 à 20 o/o
Eau	69 — 72 —
Cellulose	9 — 10 —
Sels	0.4 — 1.2 —

Comme on le voit, le jus de la canne est une véritable eau sucrée, contenant fort peu d'impuretés, et il semble au premier abord que l'exploitation de cette plante aurait dû être très facile et procurer de très grands rendements. C'est en effet ce qui serait arrivé si l'extraction du sucre avait été conduite d'une manière rationnelle et scientifique ; malheureusement, soit par indolence naturelle, soit faute d'un personnel dirigeant assez instruit et assez nombreux, les usines de cannes à sucre ont conservé longtemps les vieux errements et les anciennes méthodes de fabrication qui ne donnaient que des rendements dérisoires, 6 p. c. environ. De plus, pendant longtemps, le sucre de canne n'ayant pas eu de concurrence, les planteurs ne se sont pas trouvés excités à augmenter ces rendements ; ils tiraient toujours de leurs exploitations un certain bénéfice en raison du bon marché de la main-d'œuvre, les cultures de cannes et les sucreries ayant comme travailleurs des esclaves.

Mais depuis que l'élan donné à la sucrerie betteravière a élevé cette industrie à l'un des premiers rangs, les industriels des colonies ont été obligés, sous peine de ruine, d'adopter, au moins en partie, les procédés scientifiques et remunérateurs employés en Europe.

Théoriquement, le sucre de canne s'obtient en extrayant le jus de la canne, en le purifiant au moyen de chaux, puis en le concentrant et en le faisant cristalliser. Comme on le voit, il est difficile d'imaginer un traitement plus simple. Examinons comment on réalise dans la pratique ces diverses opérations.

Quand la canne à sucre a atteint sa maturité, ce qui se reconnait à la couleur jaunâtre des tiges et à la dessiccation de l'épiderme, on procède à sa récolte en la coupant très près du sol (la partie inférieure étant la plus sucrée); on enlève les feuilles et la flèche, on réunit les cannes en bottes que l'on envoie aux sucreries.

Une fois le travail commencé, il est de toute importance qu'il ne s'arrête sous aucun prétexte. En effet, sous le climat chaud des colonies, un jus sucré tel que celui de la canne fermente avec une extrême rapidité, ce qui exposerait l'industriel à des pertes sérieuses.

Extraction du jus de cannes.—Le suc de la canne est extrait par pression; auparavant, les cannes étaient passées entre des cylindres verticaux plus ou moins rapprochés et mus soit par le vent, soit par des bêtes de somme; il s'écoulait un jus sucré que l'on appelait *vesou;* le résidu des cannes ou *bagasse* était employé à chauffer les chaudières pour la concentration du jus. Par cette méthode primitive, on ne retirait qu'une partie du suc renfermé dans la canne. Les bagasses renfermaient quelquefois encore 20 à 25 p. c. de leur poids de sucre, de sorte qu'on pouvait dire que les foyers des chaudières étaient alimentés avec du sucre.

Actuellement, on a réalisé des progrès assez grands dans cette partie de la fabrication. On emploie des presses à rouleaux mues par la vapeur. Ces presses se composent de trois cylindres creux de 23½ pouces de diamètre disposés horizontalement sur un solide bâtis en fonte, la distance entre ces cylindres est variable et peut se régler par des vis de pression. Un tablier sans fin amène les cannes entre les deux premiers cylindres, puis elles sont guidées par une pièce de métal de façon à repasser entre le second et le troisième cylindre dont la distance est moindre que celle des

POUR L'HIVER !

Donnez vos commandes de

Souliers lacés, Bottes Mocassins (Sauvages)

PATRONS des Trois-Rivières. de Québec.

Nous invitons les personnes de la campagne qui viennent en ville ainsi que les personnes de la ville, à venir examiner notre assortiment varié de .....

Malles, Valises, Sacs de Voyage,

dont la qualité, l'élégance, la solidité et le bon marché vous surprendront agréablement. Tous ces articles étant confectionnés sous notre surveillance personnelle, nous sommes en mesure d'en garantir la durée.

HECTOR LAMONTAGNE & CIE

304 et 306, rue St-Paul, Montréal.

La Machine à Laver...

"Sunlight"



A DES cylindres en haut et en bas qui travaillent réciproquement dans une direction opposée. Le meilleur système connu pour approcher le lavage à la main. Très facile pour les vêtements. Donnant complète satisfaction sous tous les rapports. La roue qui fait fonctionner la machine est tellement facile à faire marcher qu'aucun effort n'est nécessaire pour faire l'ouvrage.

Le tout dernier modèle.
Elle se vend à vue.
Demandez circulaires et prix à

W. L. HALDIMAND & SON, Agents de l'Est,

MONTRÉAL.

The Dowswell Mfg. Co., Limited

HAMILTON, Ont.

deux premiers. La pression est ainsi mieux graduée et plus complète. On peut retirer par ce procédé 65 à 70 p.c. du jus contenu dansl a canne. On a encore perfectionné l'extraction du suc et on a porté à 80 p. c. la proportion qu'on en retire en chauffant à la vapeur l'intérieur des cylindres compresseurs. La canne devient alors plus molle et laisse écouler plus facilement le jus.

On peut encore obtenir ce rendement en projetant sur les cannes pendant leur compression de la vapeur mélangée d'eau qui agit par endosmose, c'est-à-dire en établissant entre l'intérieur des cellules de la canne à sucre et l'eau extérieure un courant de matière sucrée qui active son extraction.

Les cannes, après avoir subi la pression des cylindres, sortent en une masse écrasée qui constitue la bagasse et qui est emmenée par une chaîne sans fin. Cette matière sert à la nourriture des bestiaux ou à la préparation du rhum ou du tafia. On l'emploie même dans certaines circonstances, comme nous l'avons vu, au chauffage des chaudières des sucreries de cannes.

Défécation et concentration.—Le jus exprimé est conduit par une rigole dans des réservoirs d'où on l'envoie dans les chaudières évaporatoires. Parmi ces derniers appareils, on peut distinguer les chaudières à feu nu, selon la méthode employée primitivement, et les chaudières à évaporer dans le vide, telles qu'on en possède actuellement dans nos sucreries indigènes.

La défécation et la concentration s'opéraient anciennement à feu nu dans un assemblage de cinq chaudières formant ce qu'on appelait un *équipage*. Ces cinq chaudières portaient des noms appropriés à leur usage. C'étaient la *grande chaudière*, la *propre*, le *flambeau*, le *sirop*, la *batterie*.

La défécation du jus, c'est-à-dire son traitement par la chaux se faisait dans la *grande chaudière* dont la contenance, qui variait de 2,600 à 3,300 gallons, était plus considérable que celle des autres récipients. On ajoutait au suc 2 à 3 p.c. de chaux vive après avoir porté le vesou à l'ébullition ; la chaux précipitait ainsi les matières albuminoïdes et diverses autres impuretés, qui montaient à la surface sous forme d'écumes que l'on enlevait avec une grande écumoire

Le liquide était alors transvasé dans la *propre*, ainsi nommée parce que c'était là que le jus achevait de se purifier. Il montait de nouvelles écumes qu'on enlevait encore ; puis le vesou passait dans le *flambeau* où l'on reconnaissait à la limpidité du liquide si la défécation était complète. Cette liqueur était envoyée dans le *sirop*, chaudière spéciale où elle acquérait la consistance sirupeuse, puis dans la *batterie* où la concentration s'achevait pendant qu'on battait le liquide avec une écumoire pour éviter les boursouflements. On évaporait le sirop jusqu'à la *preuve au crochet*, c'est-à-dire jusqu'à ce que, en prenant entre le pouce et l'index un peu de sirop, il se formât en écartant les doigts un filet devant se rompre en deux parties qui se recourbent en se retirant.

Actuellement, dans les établissements un peu importants, on a complètement abandonné tous ces vieux procédés qui avaient comme principal inconvénient d'altérer le sucre par suite de la température élevée à laquelle se faisait l'ébullition du sirop. On opère maintenant la défécation du jus sucré dans des chaudières à double fond chauffées par la vapeur. Après l'addition de la chaux, les écumes sont enlevées, et le liquide décanté est envoyé dans des chaudières à évaporer dans le vide.

Ces appareils permettent d'obtenir des sirops bien moins colorés et par conséquent plus purs, parce qu'ils permettent de provoquer l'ébullition du vesou à une température plus basse.

J. & T. Bell



Nous avons réalisé des progrès dans tous les détails de notre manufacture. On en trouvera la preuve dans l'examen de nos

Echantillons de Printemps.

Nous appelons votre attention spéciale sur nos articles pour hommes, qui sont maintenant, sous tous les rapports, à la hauteur des circonstances.

Louis XV.

Nous avons inauguré un **genre Louis XV** pour répondre à la demande ; il comprend tous les derniers perfectionnements. Toute la série mérite certainement votre attention.

J. & T. BELL

Pour faire comprendre à nos lecteurs le principe sur lequel reposent ces appareils dont l'explication est un peu délicate, nous emploierons la comparaison citée par M. P. Poiré, dans son ouvrage *La France Industrielle.*

"Soit un petit ballon de verre contenant de l'éther et réuni à un grand réservoir par un tuyau de plomb. Supposons que le réservoir soit muni d'un robinet et qu'on y ait fait le vide à l'aide d'une pompe pneumatique, c'est-à-dire qu'on ait enlevé l'air ; si nous ouvrons le robinet, l'air du ballon se précipitera dans le réservoir et nous verrons l'éther bouillir avec autant d'activité que si nous avions posé le ballon sur un foyer. Mais peu à peu la vapeur produite par l'éther s'accumulant, le liquide cessera de bouillir. Si, au lieu de laisser la vapeur s'accumuler, on l'enlevait à l'aide d'une pompe au fur et à mesure de sa production, l'éther continuerait à bouillir tant qu'il en resterait dans le ballon."

Voici comment ce principe est appliqué dans les sucreries. L'appareil à vide, généralement à *triple effet*, se compose de trois grandes chaudières cylindriques fermées, munies de deux doubles fonds réunis par des faisceaux tubulaires. Le jus sucré circule dans ces tubes; il est chauffé extérieurement par la vapeur des générateurs de l'usine qui arrive dans l'intervalle séparant les deux doubles fonds. Le vide est produit au-dessus du sirop par une pompe spéciale, de façon que ce jus sucré bout à 91° seulement ; les vapeurs produites se rendent par un tube dans une seconde chaudière analogue à la première et servent à chauffer un autre sirop qui s'y trouve; les vapeurs de ce sirop servent à leur tour à chauffer un troisième jus sucré renfermé dans une troisième chaudière : par ce procédé, les températures d'ébullition dans les deux dernières chaudières sont seulement de 80° et de 55°. Quand le jus du premier cylindre a atteint une certaine concentration, on le fait passer dans le deuxième, tandis qu'on charge le premier avec du jus neuf; puis, après une nouvelle concentration, le sirop de la seconde chaudière passe à la troisième, celui de la première à la seconde, et la première est remplie avec de nouveau sirop, etc.

L'appareil est donc continuellement chargé et fonctionne dans les meilleures conditions économiques. La rapidité de la concentration du jus augmente d'une chaudière à l'autre parce que le vide y est plus parfait, l'appel de vapeur se faisant du côté opposé à l'entrée des sirops.

Les appareils à triple effet sont maintenant universellement adoptés ; on y a même adjoint, dans certains cas, une quatrième chaudière analogue à celles que nous avons décrites, et dans plusieurs usines, il existe maintenant des appareils à quadruple effet.

Pendant ces opérations, le jus sucré a été amené à la concentration de 25° Baumé, c'est-à-dire à consistance de sirop; au sortir de ces appareils, on le fait passer encore sur du noir animal, comme nous l'avons dit ; on l'envoie ensuite aux chaudières à cuire.

Cuite du sirop filtré.—Quand le jus sucré est amené à l'état de sirop, il n'est pas, en effet, encore apte à cristalliser ; il faut pour cela qu'il subisse une nouvelle concentration qu'on appelle *cuite* du sirop.

Cette cuite se fait dans une chaudière à vide analogue à celle du triple effet, mais qui se trouve chauffée par serpentin. Pendant l'opération, on prélève de temps en temps, au moyen d'une sonde spéciale, des prises d'échantillons pour s'assurer de l'état du sirop. On conduit généralement la concentration jusqu'à la preuve du *crochet léger*, c'est-à-dire jusqu'au moment où une goutte du sirop donne entre les doigts un filet qui se casse et dont chaque partie se recourbe en forme de crochet. A ce moment on

Les Cigares Populaires par Excellence !

KEYSTONE CHEROOTS

Composés de
50% Tabac Canadien.
50% Tabac Etranger.

de fabrication supérieure. Sont très agréables à fumer et se détaillent à

10c. LE PAQUET DE **5 Cigares.**

Tous les Marchands de Tabacs, Epiciers, Marchands Généraux tireront un **très bon bénéfice** de la vente de ces excellents cigares.

J. M. Fortier, Montréal

CHARLES F. CLARK, PRESIDENT. ETABLIE EN 1849. JARED CHITTENDEN, TRESORIER.

L'Agence Mercantile Bradstreet

THE BRADSTREET CO., Proprietaires

Bureaux Exécutifs : 346 et 348, Broadway, New-York

Succursales dans les principales villes des Etats-Unis et du Canada, du Continent Européen, en Australie et à Londres, Ang.

La Compagnie Bradstreet est la plus ancienne et, financièrement, la plus forte organisation en son genre—travaillant dans un seul intérêt et sous une direction unique—avec des ramifications plus étendues, avec plus de capital engagé dans son entreprise et une dépense d'argent plus considérable pour l'obtention et la dissémination d'informations qu'aucune institution similaire au monde.

BUREAU DE QUEBEC—Batisse du Richelieu.
BUREAU DE HALIFAX—Metropole Bldg., 191 Hollis St.
BUREAU DE TORONTO—McKinnon Bldg., Melinda & Jordan Sts.
BUREAU DE VICTORIA—Batisse du Board of Trade.
BUREAU DE WINNIPEG—398, rue Main.
BUREAU DE VANCOUVER—Batisse de l'Ecole de Droit.

Bureau de Montréal, 1724 rue Notre-Dame.

JOHN A. FULTON, SURINTENDANT.

arrête l'opération, on laisse rentrer l'air dans l'appareil et par l'ouverture inférieure de la chaudière, on en laisse tomber le contenu appelé *masse cuite* ou *masse d'empli* dans les *cristallisoirs*.

Cristallisation.—Dans l'ancien procédé, quand le vesou était arrivé dans les chaudières à la concentration nécessaire, on versait la masse dans des récipients nommés *rafraichissoirs* où elle se refroidissait. Quand les cristaux commençaient à se former, on agitait et on versait le sirop soit dans des formes coniques en bois, soit dans des tonneaux dont le fond supérieur avait été enlevé. Les formes coniques possédaient à leur partie inférieure, au somment du cône, une ouverture qu'on bouchait avec une cheville en bois et destinée, après la cristallisation, à l'écoulement de l'excès de sirop. Pour la même raison, les tonneaux avaient leur fond inférieur percé de petits trous bouchés à fausset.

Les formes étaient destinées à la production d'un sucre relativement pur ; les tonneaux, au contraire, renfermaient le sucre brut ou cassonnade, tel qu'il était, cristallisé au sortir des chaudières.

Le sucre des formes subissait en effet encore un certain nombre de manipulations destinées à le purifier.

Ses principales impuretés se composaient de la mélasse dont ses cristaux étaient enduits. On déplaçait cette mélasse en versant sur la base du pain un sirop saturé de sucre pur qui prenait la place de la mélasse, et la faisait écouler par l'ouverture inférieure de la forme. Ces pains, après égouttage, étaient enlevés des formes, portés à l'étuve jusqu'à dessiccation parfaite, puis concassés en petits fragments.

Maintenant, on ne fabrique guère dans les colonies que des sucres roux destinés à l'exportation. Quand le sirop contenu dans la chaudière à cuire, la *masse cuite*, comme on l'appelle en termes techniques, est à point, on verse cette masse cuite dans des wagonnets en forme de caisses pouvant obtenir 2,650 lbs de matière ; cette masse cuite représente 13 p.c. du poids de la canne et elle contient 80 p,c. de sucre d'après les rendements actuels.

Quand la cristallisation est effectuée dans les wagonnets, on bascule ceux-ci pour faire tomber le sucre d'abord dans un triturateur mécanique qui réduit les cristaux en poudre, puis dans une turbine dans laquelle la force centrifuge est employée pour chasser la mélasse des cristaux. Les parois de la caisse intérieure de la turbine étant constituées par un treillis fin, les cristaux sont retenus tandis que la mélasse qui les souillait passe à travers le treillis par suite de la force centrifuge produite par la rotation de la turbine. Le sucre obtenu ainsi représente 68 p. c. de la masse cuite dont il provient.

Les mélasses qui restent comme résidus de fabrication sont employées principalement à faire du rhum.

Aujourd'hui, en Amérique, on ne fait plus guère de sucre de canne en pains; il n'y a que la République Argentine qui possède des fabriques de ce genre. Mais presque tout le sucre de canne qu'on fabrique est destiné à la raffinerie et envoyé dans ce but, soit aux Etats-Unis, soit en Europe. Là, dans des usines spéciales et par des procédés que nous étudierons au chapitre du raffinage, on purifie ce sucre roux et on le transforme pour en faire les produits blancs et purs que l'on trouve dans le commerce.

Raffinage. — Le succre de canne n'est livré directement au commerce que s'il est en cristaux bien formés et bien incolores. Il n'y a que les sucres de premier jet qui réalisent ces conditions quand l'opération a été bien conduite. Les sucres de second de troisième jets ont toujours besoin

CHARBON



Sans pierres, ni poussière.

d'être soumis à une purification ou à un raffinage avant d'être consommés. Souvent même, on raffine les produits de premier jet, soit que leur pureté ne soit pas suffisante, soit qu'on veuille simplement leur donner la forme de pains, qui est beaucoup plus marchande, sans qu'on puisse d'ailleurs bien expliquer les raisons de cette préférence.

Les sucres bruts de canne, les cassonades, comme on les appelle, constituent une poudre plus ou moins colorée, retenant encore de la mélasse, et renfermant de 3 à 4 p. c. de matières étrangères (eau, sable, corps organiques, chaux, potasse), qui leur donnent une odeur désagréable et facilitent leur fermentation. Le raffinage a précisément pour but d'éliminer ces substances et de donner au sucre sa forme commerciale.

Le plus grand ennemi des raffineries est le ferment alcoolique qui, quand la surveillance n'est pas assez active, peut altérer les mélasses en détruisant une partie du sucre qu'elles renferment et qui se trouve ainsi perdue pour l'exploitation.

En principe, le raffinage consiste à redissoudre les sucres impurs, à éclaircir la dissolution au moyen de sang de bœuf, à la décolorer par du noir animal, à la concentrer et à la faire cristalliser dans des formes.

Nous allons étudier maintenant les diverses opérations du raffinage.

Dépotage et dégraissage des emballages.—Les sucres bruts arrivent à l'usine dans des barriques ou dans des sacs ; ils sont tout d'abord portés aux magasins en attendant leur emploi. Quand on veut les traiter, on vide les sacs dans la chaudière à fondre, comme nous le verrons tout à l'heure ; on gratte les barriques et les caisses de façon à enlever les parties adhérentes, puis on les soumet à l'action d'un courant de vapeur, pour dissoudre tout le sucre attaché aux parois; on lave de même les sacs qui renfermaient le sucre. Le liquide provenant de cette opération est ajouté à celui de la chaudière à fondre.

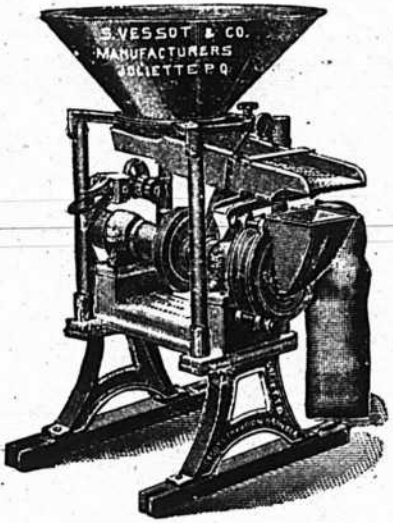
Fonte et clarification. — La *fonte*, c'est-à-dire la dissolution des sucres bruts dans l'eau se fait dans une chaudière en cuivre, chauffée à la vapeur par serpentin. On la remplit environ au quart de sa capacité d'eau que l'on chauffe. On y fait tomber alors, par une ouverture supérieure, du sucre brut en poids à peu près égal à la moitié de l'eau employée et on continue à chauffer et à agiter jusqu'à complète dissolution. A ce moment, on ajoute au liquide du noir animal fin, dans la proportion de 3 à 4 lbs. pour 100 lbs. de sucre employé, et du sang de bœuf ou de mouton, à raison de 1 à 2 pintes pour 100 pintes de sirop. On agite de nouveau et on chauffe jusqu'à commencement d'ébullition. Le noir s'empare des matières colorantes du liquide, tandis que le sang, en se coagulant, forme un réseau qui entraîne toutes les substances étaangères du sirop et les réunit sous forme d'écume. On laisse reposer et soutire la liqueur claire par une ouverture inférieure.

L'emploi du sang a de nombreux inconvénients ; cette matière, en effet, se décompose rapi lement, en répandant une odeur très désagréable. Aussi, beaucoup de raffineries ont-elles renoncé à son usage et cherchent-elles à obtenir une bonne purification du sucre par les autres opérations du raffinage.

Filtration et décoloration.—Le sirop décanté après la clarification est filtré d'abord dans des *filtres Taylor.* Ces appareils consistent en de grandes caisses partagées en deux parties inégales par une cloison horizontale, percée d'ouvertures. A chacune de ces ouvertures s'adaptent, par des tubulures convenablement disposées des sacs en feutre ou en coton. La liqueur à filtrer est versée sur la partie supérieure du filtre ; elle pénètre pa

La Moulange Champion

MODÈLE 99



Est la seule machine à moudre le grain qui donne entière satisfaction. C'est celle qui coûte le moins et qui fait le plus de travail. Elle est simple et durable.

FABRIQUEE EN 4 GRANDEURS. · DEMANDEZ LE CATALOGUE.

S. VESSOT & CIE,

Seuls Fabricants. **JOLIETTE, Qué.**

THE JOLIETTE SHOE CO.

Tanneurs, corroyeurs et fabricants de chaussures

JOLIETTE, Qué.

Les Sirops "True Fruit"

de SMITH, pour fontaine, et ses fruits écrasés n'ont pas de rivaux.

En vente chez presque tous les meilleurs Jobbers des Etats-Unis et du Canada.

The J. HUNGERFORD SMITH CO.,
LIMITED

TELEPHONE 239.

MANUFACTURIERS - CHIMISTES,

Manufacture : 19, 21, 23 rue Alice, Toronto, Ont.

les trous dans les sacs qui sont doubles ; le sac intérieur étant beaucoup plus grand que le sac extérieur, s'appuie contre celui-ci, en faisant de nombreux plis qui présentent une grande surface filtrante. Le sirop passe limpide à la partie inférieure du filtre où on le reçoit.

En sortant de là, le liquide encore chaud se rend dans des *filtres à noir animal en grains*. Ces filtres sont de grands cylindres. Le sirop s'écoule de là parfaitement décoloré et limpide et se rend dans un réservoir.

Cuite à cristallisation et réchauffage. De ce réservoir, le liquide décoloré passe par l'intermédiaire d'un monte-jus dans la chaudière à cuire.

Un monte-jus est un récipient de la partie inférieure duquel part un tube vertical se rendant dans un endroit déterminé. Un conduit supérieur amène dans le monte-jus la vapeur sous pression qui force la liqueur renfermée à monter dans le tube vertical pour se rendre à l'endroit voulu.

La chaudière où s'effectue la *cuite* est tout à fait analogue à celle employée dans les sucreries, c'est-à-dire qu'elle consiste en un grand cylindre chauffé par serpentin et dans lequel on maintient un certain degré de vide au moyen d'une pompe. Des regards vitrés permettent de suivre la marche de l'opération ; enfin, une fermeture à soupape à la partie inférieure de la chaudière permet d'évacuer son contenu.

C'est pendant l'opération de la cuite qu'a lieu l'*azurage*, c'est-à-dire l'incorporation à la masse sucrée d'une certaine quantité de bleu d'outremer, complémentaire de la teinte jaunâtre des sucres et qui permet d'obtenir des produits blancs qui sont bien plus recherchés.

Le sirop est concentré dans l'appareil à cuire jusqu'à la preuve du *crochet léger*, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'une prise d'essai écartée entre les doigts laisse entre ceux-ci un filet qui doit se rompre de façon que chaque partie, se recourbant, forme un faible crochet. A ce moment, on fait tomber le liquide par l'ouverture inférieure de la chaudière dans un récipient qu'on appelle *réchauffoir*, et dans lequel le sirop est porté à une plus haute température avant de le mettre en formes pour le laisser cristalliser. En effet, la liqueur pendant sa concentration ne se trouvant portée qu'à la température de 122° Fahr. environ, il est nécessaire pour obtenir une bonne cristallisation d'élever cette température à 144° Fahr.; cette opération s'effectue dans les réchauffoirs qui sont chauffés par la vapeur circulant dans un double fond. La cristallisation commence alors ; on la favorise en mouvant la masse au moyen d'agitateurs ou de râteaux mécaniques qui répartissent les cristaux dans tous les points du liquide.

Un rideau select

Un rideau en bouchons de bouteilles ! Cette curiosité se voit dans un des clubs les plus élégants de West-End de Londres, où de nombreux visiteurs vont chaque jour l'admirer.

Il s'agit, en somme, d'une vaste portière ayant sept mètres de haut sur cinq de large et formée de *dix-huit cents* bouchons de champagne empilés artistement sur 24 cordonnets de soie.

Entre chaque bouchon, il y a une grosse turquoise, et, d'un cordonnet à l'autre, les bouchons se trouvent reliés par des rubans de soie auxquels pendent des boules de cuivre doré.

Il paraît que l'effet produit est vraiment fort original et même artistique. Les bouchons, bien entendu, ont conservé leurs marques distinctives : le Clicquot alterne avec le Rœderer, et le Montebello avec le Dry mousseux.

On a calculé que ces 1,800 bouchons représentent une consommation de 3,400 francs de vin de champagne.

Mais ce qui ajoute encore une curiosité de plus à ce rideau déjà unique en son espèce, c'est que chacun des bouchons, avant d'être employé à cet usage, a été revêtu d'un autographe d'une des notabilités du théâtre ou de la littérature.

AUGMENTEZ

Le prestige de votre maison,
en vendant seulement les...

Farines d'Ogilvie



CAPACITY 9000 BARRELS DAILY



ROYAL MILL, MONTREAL.
GLENORA MILL, MONTREAL.
MONTREAL CITY MILL, MONTREAL.

WINNIPEG MILL, WINNIPEG.
SEAFORTH MILL, SEAFORTH.
GODERICH MILL, GODERICH ONT.

THE

LARGEST INDIVIDUAL MILLER IN THE WORLD

Coin des Rues Port et Foundling, Montréal.

Tant que vous n'aurez pas goûté les célèbres



Echantillons envoyés gratis sur demande.

TABACS EN POUDRE....

FRECHETTE

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

Miller & Lockwell, - - Quebec

ALEX. W. GRANT

B. de Poste 2321.
Tel. Main 1263

Exportateur de Fromage et Marchand à Commission,

33, 35 et 37 RUE WILLIAM, MONTREAL.
2 à 6 HARRISON STREET, NEW-YORK.

Nous payons le plus haut prix du marché pour le meilleur Beurre et Fromage.
Nous garantissons donner entière satisfaction sur toutes consignations.

Adresse Télégraphique "ORPE" Montréal.

Téléphone à longue distance, 2208.

JOHN ORPE, EXPORTATEUR DE Beurre et Fromage.

43 RUE WILLIAM - - MONTREAL.

Beurre et **Fromage** reçus directement des fabriques, pour la vente à Montréal et pour exportation à Londres, Liverpool, Bristol et Glasgow.

Je fais des avances libérales.

ENTREPOT FRIGORIFIQUE DE PREMIERE CLASSE

ENTREPOTS FRIGORIFIQUES

THE GOULD COLD STORAGE Co.

Coin des rues des Sœurs Grises et William

Réfrigération au moyen de l'air froid.
Supérieurement installés dans le centre des affaires, pourvus de compartiments spéciaux pour le beurre et le fromage. Ventilation parfaite, compartiments alimentés d'un air sec, dont le degré de froid est approprié à la nature des produits à conserver.
Nous sollicitons la clientèle des fabricants de beurre et de fromage; ils seront pleinement satisfaits de nos services.

Téléphone Bell, Main 3146.



DIX ANS D'EXPORTATIONS

Tout Canadien sait que nos exportations ont suivi une marche toujours ascendante ; mais peu d'hommes, surtout ceux dont les affaires personnelles absorbent tout leur temps, ont le loisir d'étudier les progrès constants de notre commerce d'exportation, de se rendre compte des divers produits que nous pouvons envoyer à l'étranger et de remarquer ceux que nous devrions exporter en plus grande quantité ou dans des pays avec lesquels notre commerce n'est pas développé au point où il devrait l'être.

Afin de permettre à nos lecteurs d'avoir sous les yeux les renseignements qui peuvent et doivent intéresser tous les commerçants au point de vue de nos exportations, nous avons cru devoir profiter de l'occasion que nous offre ce numéro spécial pour leur dédier ce travail. Ils pourront le consulter utilement ; dans plusieurs années même, ils seront heureux, peut-être, de retrouver les chiffres qu'il contient et de faire des comparaisons qui leur indiqueront les progrès de la production et du commerce du pays.

Nous donnons donc ci-dessous trois tableaux, le premier indiquant nos exportations des articles et produits tant de provenance canadienne que d'origine étrangère ; le second a trait seulement aux articles de provenance étrangère entrés au Canada et réexportés et le troisième contient uniquement les produits canadiens.

Ces tableaux embrassent une période de dix ans.

EXPORTATIONS TOTALES

	1890	1891	1892	1893	1894
Produits des mines	5,126,131	5,977,736	6,143,168	5,625,526	6,055,894
" des pêcheries	8,524,508	9,896,533	9,944,110	8,941,357	11,412,281
" des forêts	27,289,264	25,865,868	23,663,675	27,632,791	26,504,756
Animaux et leurs produits	26,630,672	27,248,266	30,063,777	32,775,879	33,046,467
Produits agricoles	17,245,575	18,301,152	30,817,406	27,093,195	26,757,346
Articles manufacturés	6,388,064	6,985,461	7,740,855	8,487,271	8,336,312
Divers	183,081	281,359	463,053	392,327	307,602
Totaux	91,387,295	94,556,375	108,806,044	110,948,346	112,420,658
Monnaies et lingots	5,361,854	3,860,921	5,157,331	7,616,006	5,104,291
Grands totaux	96,749,149	98,417,296	113,963,375	118,564,352	117,524,949

	1895	1896	1897	1898	1899
Produits des mines	6,983,227	8,401,760	11,550,087	14,694,054	13,521,331
" des pêcheries	10,692,247	11,183,698	10,569,088	10,973,977	9,984,629
" des forêts	23,891,166	27,324,894	31,432,294	27,043,072	28,115,476
Animaux et leurs produits	34,387,770	37,401,396	40,368,260	46,136,138	47,948,491
Produits agricoles	15,719,128	17,974,011	25,694,267	43,727,779	37,465,838
Articles manufacturés	7,768,875	10,222,877	10,300,344	11,870,851	12,478,139
Divers	85,938	473,854	596,233	455,944	559,888
Totaux	99,528,351	112,985,490	130,510,573	154,901,815	150,073,792
Monnaies et lingots	3,556,661	8,028,362	7,439,680	9,250,868	4,009,858
Grands totaux	103,085,012	121,013,852	137,950,253	164,152,683	154,083,650

Byrrh

Vin Tonique Supérieur.

L'Apéritif Idéal !

Le choix et le dosage scientifique des subtances toniques et apéritives, la qualité généreuse des vins vieux qui forment la base du "BYRRH", et, la haute : réputation : commerciale : des propriétaires de cette marque recherchée : MM. Violet Frères, de Thuir, (France), offrent aux consommateurs la garantie d'un produit de premier ordre .....

Comme Tonique et Apéritif, on le prend pur, à la dose d'un verre à Bordeaux.

SE VEND EN CAISSES DE 12 LITRES OU 24 DEMI-LITRES.

Seuls Agents pour le Canada

HUDON, HÉBERT & CIE,

MONTREAL.

Notre commerce total d'exportation était en 1890, de $96.750,000 ; ce chiffre a toujours été dépassé depuis et, au dernier exercice terminé le 30 juin dernier, il atteignait $154,000,000 en décroissance de $16,000,000 sur l'exercice précédent (1897-98). En dix ans, nous avons exporté $1,225 504,571 de marchandises, monnaies et lingots ; soit une moyenne de $122,550,000, somme qui n'a pas été atteinte avant les trois dernières années. Les marchandises ou produits proprement dits donnent pour les dix ans un total de $1,166,118,739 avec une moyenne de $116,611,000 et les monnaies et lingots un total de $59,385,832, avec une moyenne de $5,938,000. Pour les marchandises, la moyenne n'a été dépassée que pendant les trois derniers exercices et pour les monnaies et lingots, elle l'a été en différents temps, mais, dans le dernier exercice elle n'a pas été atteinte. Il est vrai que les chiffres du dernier exercice n'ont pas été révisés et que le tableau définitif de nos exportations donnera, comme d'habitude une évaluation des quantités exportées dont il n'a pas été fait rapport.

Quant aux exportations des produits de provenance étrangère, nous les donnons dans le tableau suivant :

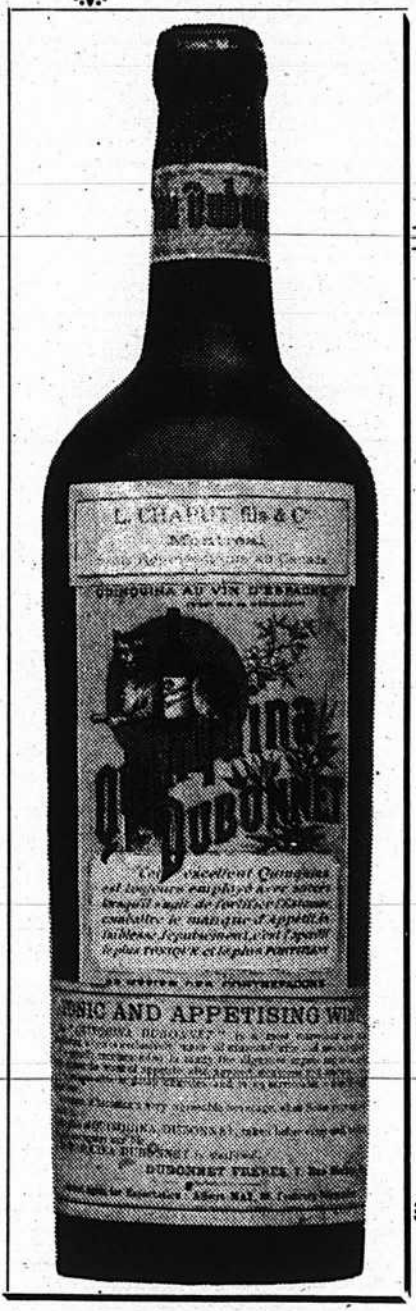
EXPORTATIONS (ARTICLES DE PROVENANCE ÉTRANGÈRES.)

	1890	1891	1892	1893	1894
Produits des mines	270,374	193,593	236,697	205,636	254,885
" des pêcheries	62,602	181,132	208,712	198,307	309,589
" des forêts	1,110,128	1,583,853	1,351,931	1,272,881	149,308
Animaux et leurs produits.	1,523,677	1.280,525	1,468,927	1,039,380	1,164,494
Produits agricoles	5,337,545	4,634,294	8,704,122	5,043,705	9,079,697
Articles manufacturés	646,880	689,212	699,867	793,312	643,557
Divers	100,575	236,022	391,535	208,635	232,275
Totaux	9,051,781	8,798,631	13,121,791	8,941,856	11,833,805
Monnaies et lingots	2,439,782	817,599	1,502,671	3,824,239	1,529,374
Grands totaux	11,491,563	9,616,230	14,624,462	12,766,095	13,363,179

	1895	1896	1897	1898	1899
Produits des mines	231,439	342,110	251,172	230,798	180,267
" des pêcheries	165,009	105,933	254,765	132,316	36,672
" des forêts	238,033	143,208	173,565	531,533	89,989
Animaux et leurs produits.	1.268,624	896,755	1,123.008	1,834,668	1,260,262
Produits agricoles	3,273,375	3,890,650	7,711.621	10,664,494	14,451,524
Articles manufacturés	1,090,727	857,493	778,330	1,192,535	1,020,977
Divers	217,836	364,589	532,702	394,539	358,410
Totaux	6,485,043	6,606,738	10,825,163	14,980,883	17,398,101
Monnaies et lingots	4,068,748	4,491,777	3,165,252	3,577,415	2,916,572
Grands totaux	10,553,791	11,098,515	13,990,415	18,558,298	20,314,673

Les exportations d'articles de provenance étrangère ou, autrement dit, les réexportations ne représentent guère que 11 p. c. de nos exportations totales. Pour les dix années, elles se sont élevées à $136,377,221 donnant une moyenne de $13,637,000 qui n'a été dépassée qu'en 1892 et dans les trois dernières années. Les marchandises proprement dites entrent dans le total pour $108,043,792 et les monnaies et lingots pour $28.333,429 avec

Le Célèbre Quinquina Dubonnet



L'Apéritif sans rival !

CET excellent apéritif à base de quinquina est toujours employé avec succès lorsqu'il s'agit de fortifier l'estomac, de combattre le manque d'appétit, la faiblesse, l'épuisement. C'est un tonique sans égal. Il est exempt de ce goût âcre que possèdent la plupart des apéritifs.

Du reste, goûtez-y une seule fois ; vous n'en voudrez plus d'autre.

Vous pourrez déguster le **Quinquina Dubonnet** dans tous les BARS de premier ordre ; vous en commanderez ensuite à votre épicier.

Nous nous ferons un plaisir d'envoyer un échantillon à tous les marchands qui nous en feront la demande.

SEULS REPRESENTANTS AU CANADA :

L. Chaput, Fils & Cie,

MONTREAL

des moyennes respectives de $10,804,000 et $2,833,000. Pour les marchandises, la moyenne a été dépassée en 1892, 1894, et pendant les trois dernières années ; pour les monnaies et lingots, en 1893 et chaque année depuis et y compris 1895.

Notre commerce de réexportation, source de profits pour nos compagnies de chemins de fer et de navigation, est appelé à s'élargir considérablement grâce aux travaux exécutés ou en cours d'exécution particulièrement sur la voie des canaux et du St-Laurent.

On n'ignore pas, en effet, que notre commerce de réexportation est alimenté par les produits des Etats Unis qui empruntent la voie du St-Laurent et notamment par le beurre, le fromage et les grains.

On en aura une idée plus nette à l'aide de quelques chiffres empruntés à l'exercice 1897-98, le dernier pour lequel nous ayons les détails de notre commerce extérieur.

Voici le montant des réexportations de six articles de provenance des Etats-Unis :

Beurre	$ 476,978
Fromage	913,405
Blé d'inde	5,165,955
Avoines	279,140
Seigle	211,434
Blé	4,619,186

A eux seuls ces six articles représentent $11,500,000, chiffre qui est susceptible de décupler avec les travaux entrepris et un meilleur outillage de notre port.

Mais le chapitre le plus intéressant de nos exportations est, sans contredit celui qui a trait aux exportations des produits de provenance canadienne et qui représente 89 p. c. de nos exportations totales :

EXPORTATIONS (ARTICLES DE PROVENANCE CANADIENNE.)

	1890	1891	1892	1893	1894
Produits des mines	4,855,757	5,784,143	5,906,471	5,329,890	5,801,009
" des pêcheries	8,461,906	9,715,401	9,675,398	8,743,050	11,102,692
" des forêts	26,179,136	24,282,015	22,281,744	26,359,910	26,355,448
Animaux et leurs produits	25,106,995	25,967,741	28,594,850	31,736,499	31,881,973
Produits agricoles	11,908,030	13,666,858	22,113,284	22,049,490	17,677,649
Articles manufacturés	5,741,184	6,296,249	7,040,988	7,693,959	7,692,755
Divers	82,506	45,337	71,518	93,692	75,327
Totaux	82,335,514	85,757,744	95,684,253	102,006,490	100,586 853
Monnaies et lingots	2,922,072	3,043,322	3,654,660	3,791,767	3,574,917
Grands totaux	85,257,586	88,801,066	99,338,913	105,798,257	104,161,770

	1895	1896	1897	1898	1899
Produits des mines	6,983,227	8,059,650	11,298,915	14,463,256	13,341,064
" des pêcheries	10,692,247	11,077,765	10,314,323	10,841,661	9,947,957
" des forêts	23,891,166	27,175,686	31,258,729	26,511,539	28,025,487
Animaux et leurs produits	34,387,770	36,507,641	39,245,252	44,301,470	46,688,224
Produits agricoles	15,719,128	14,083,361	17,982,646	33,063,285	23,014,314
Articles manufacturés	7,768,875	9,365,384	9,522,014	10,678,316	11,457,162
Divers	85,938	109,265	63,531	61,405	201,478
Totaux	99,528,351	106,378,752	119,685,410	139,920,932	132,675,691
Monnaies et lingots	3,556,661	3,536,585	4,274,428	5,673,453	1,093,286
Grands totaux	103,085,012	109,915,337	123,959,838	145,594,385	133,768,977

Nous aimons à connaître la part que prend notre province dans le chiffre total des exportations et aussi ce que nous produisons pour l'étranger. Ces différents points feront prochainement l'objet d'une étude spéciale.

BRANDY

J. Courard & Fils

Spécialement X XX V. O. V. S. O. P. recommandé.

Nous faisons, au Canada, une des plus fortes importations de MARQUES SPÉCIALES de Cognac....

..NOS..

Thés Japon Marque Signal

H M O

Première Qualité.

Toutes les marchandises revêtues de la marque SIGNAL, sont garanties de 1ère Qualité.

HUDON & ORSALI

Importateurs d'Epiceries

278, rue Saint-Paul,
— ET —
121 et 123, rue des Commissaires, **Montréal**

CONSERVES ALIMENTAIRES

Procédés de conservation des substances alimentaires fondés sur la destruction des germes par la chaleur et le maintien à l'abri de l'air des produits ainsi stérélisés

PROCÉDÉ APPERT. — C'est dans les premières années de notre siècle que fut découvert en France un nouveau procédé de conservation des matières alimentaires, tout à fait différent de ceux employés jusqu'alors et fournissant des produits incomparablement supérieurs.

L'auteur de cette découverte, François Appert, était confiseur à Paris, dans la rue des Lombards.

Ses premiers essais datent de 1796, mais ce n'est qu'en 1804 que les résultats qu'il avait obtenus furent constatés à Brest par une commission officielle. La Société d'encouragement lui décerna des médailles en 1816 et 1820 et lui accorda un prix de 2,000 francs en 1822. Il obtint des médailles d'or à l'Exposition des produits de l'industrie de 1827 et à celle de 1835. Enfin le gouvernement lui accorda une récompense de 12,000 francs, mais à la condition de rendre ses procédés publics.

C'est dans ce but qu'Appert publia en 1836 un livre ayant pour titre : *L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*, dans lequel est décrit, dans les plus petits détails, son procédé de conservation des différents produits alimentaires.

La conséquence de cette publication fut qu'un grand nombre d'industriels se mirent à appliquer la nouvelle invention.

Quant à Appert, il mourut en 1840 dans une position fort précaire.

Aujourd'hui les conserves par le procédé d'Appert sont l'objet d'un commerce considérable.

Dans son livre, Appert indique de la manière suivante la façon dont il opère :

" Le procédé consiste :

" 1° A renfermer dans des bouteilles ou bocaux les substances que l'on veut conserver ;

" 2° A boucher ces différents vases avec la plus grande attention, car c'est principalement de l'opération du bouchage que dépend le succès ;

" 3° A soumettre ces substances ainsi renfermées à l'action de l'eau bouillante d'un bain-marie, pendant plus ou moins de temps, selon leur nature ;

" 4° A retirer les bouteilles du bain-marie au temps prescrit."

Appert expliquait les résultats remarquables que donnait son procédé de conservation de la façon suivante :

" *L'action du feu*, dit-il, *détruit ou au moins neutralise tous les ferments, qui, dans la marche ordinaire de la nature, produisent ces modifications qui, en changeant les parties constituantes des substances animales et végétales, en altèrent les qualités.*

Cette explication, comme on le voit, présente une analogie bien frappante avec celle que l'on admet aujourd'hui et qui découle des travaux de M. Pasteur.

Appert ajoutait qu'il laissait aux savants le soin d'établir la théorie de son procédé.

Gay-Lussac fit de nombreuses expériences pour trouver la théorie de cette opération. La conclusion de ses recherches fut que le traitement, auquel Appert soumettait les substances alimentaires, avait pour effet de les soustraire à l'influence de l'oxygène, qui, selon lui, était la cause de la fermentation.

Guy-Lussac déduisait cette conclusion de l'expérience suivante, demeurée célèbre :

Il fit passer sous une cloche pleine de mercure quelques grappillons de raisin bien sains, puis, afin d'éliminer tout l'air qui aurait pu s'introduire avec eux dans la cloche ou rester adhèrent à ses parois, il y fit passer, à plusieurs reprises, du gaz hydrogène. Il écrasa alors les raisins avec une tige de fer recourbée, et abandonna l'expérience à elle-même pendant plusieurs semaines, pendant lesquelles tout resta inerte. Quand il fut bien manifeste qu'aucune fermentation n'avait lieu, il fit arriver quelques bulles de gaz oxygène, et une fois, sur deux expériences, il vit se déclarer au bout de peu de jours, après introduction de ce gaz, une fermentation vive et régulière.

Guy-Lussac tira de là la conclusion que la fermentation du moût de raisin ne peut commencer sans le secours du gaz oxygène.

Passant à la méthode d'Appert, Gay-Lussac admit que le chauffage des bouteilles avait pour effet de déterminer l'absorption de l'oxygène que contenait la petite quantité d'air enfermée dans ces vases, les matières

LES FÈVES

sont en train de monter, par suite de demandes urgentes et d'un déficit dans la récolte aux Etats-Unis et au Canada.

Télégraphiez ou écrivez pour les prix, je puis fournir des chars complets ou des chars mélangés — Farines pour engrais et Fèves.

John Wilkins, Agent des Meuniers, 281 rue des Commissaires, Montréal

MAISON FONDÉE EN 1858.

Cognac Sorin

Domaine du Mortier
COGNAC



MEDAILLES AUX CONCOURS : 1868 - 1887 — 1889

Bouteilles : Carte Bleue, Carte Rouge, Carte d'Or. Flasks : caisse de 24, avec verre. ½ Flasks : caisse de 48, avec verre. Fûts, Quarts, Octaves, Demi-Octaves.

J. SORIN & CIE, COGNAC.

REPRÉSENTÉS PAR

A. Robitaille & Cie, 354-356, rue St-Paul, Montréal

TELS. : BELL, MAIN 705 ; MARCHANDS 321.

De Bon Aloi. La popularité de nos Chaussures est de bon aloi. Nous sommes encore à rencontrer un client qui n'est pas satisfait de nos marchandises.

Messieurs les Marchands, si vous avez besoin de...

Chaussures, Claques, Vernis, Lacets, Etc.

Veuillez nous écrire pour cotations ou échantillons, et nos voyageurs se feront un plaisir de vous voir. Vous serez certains d'être satisfaits

J. H. BEGIN

Chaussures et Claques en Gros. **No 121, rue St-Joseph, QUEBEC**



Consumers Cordage Co., Ltd.

283 Rue St-Patrick, Montréal, Qué.

Manufacturiers de

Fil a Liens et Cordages de toutes descriptions

Cable Manille, Cable Sisal, Cable en Jute, Cable de Russie, Ficelle goudronnée pour les lattes, Merlin goudronné, Cable de Russie goudronné, Paquetage, Cordes à linge, Lignes dormantes, Licous en corde, Cable à lier.

Corde a Poches et Ficelle a Paquets.

organiques s'oxydant rapidement à cette température aux dépens de cet oxygène.

Comme les vases doivent être hermétiquement bouchés, les substances à conserver se trouvaient en présence exclusivement d'un gaz inerte, l'azote de l'air, et par suite étaient à l'abri de toute altération ultérieure.

Plus tard, M. Pasteur prouva que la théorie de Gay-Lussac était erronée, en montrant qu'un morceau de viande non desséché, par exemple, pouvait se conserver indéfiniment, à la température ordinaire et au contact de l'air, pourvu que celui-ci ait été préalablement filtré au travers du coton.

Aujourd'hui, on explique l'expérience de Gay-Lussac en disant que les germes de la levure ont besoin d'air pour proliférer. D'autres germes sont dans le même cas : l'oxygène de l'air peut donc jouer un certain rôle dans le phénomène de la putréfaction des matières organiques, mais il n'en est pas moins démontré, comme nous l'avons établi au commencement de cet article, que la cause principale du phénomène est la présence des germes à la surface de ces substances.

Nous dirons donc, en résumé, que la théorie du traitement qu'Appert fait subir aux substances alimentaires pour les conserver, consiste : 1° à tuer tous les germes ou spores qui peuvent se trouver dans les vases par une élévation suffisante de la température ; 2° à empêcher par une fermeture hermétique de ces mêmes vases, la rentrée dans leur intérieur de tout germe provenant de l'air ambiant.

Ceci posé, nous allons passer en revue les différents perfectionnements qui ont été apportés au procédé d'Appert.

Nous avons vu qu'Appert renfermait les aliments qu'il voulait conserver dans des bouteilles ou des bocaux en verre.

Ces récipients de verre présentaient les inconvénients d'être lourds, fragiles et d'un bouchage difficile, à cause de la largeur obligée de leur col, lorsqu'il s'agit d'aliments solides qui doivent être conservés en morceaux volumineux.

Un grand perfectionnement fut apporté par Collin de Nantes, qui substitua aux bouteilles de verre des vases en fer-blanc cylindriques.

Ces boîtes sont remplies aussi exactement que possible avec les viandes ou les légumes que l'on veut conserver. On soude alors le couvercle de ces boîtes, puis on les place dans de l'eau que l'on porte à l'ébullition. Par suite de la dilatation de l'air enfermé dans le vase et de l'augmentation de la force élastique de la vapeur d'eau, conséquences de l'élévation de la température, le couvercle de la boîte se bombe et devient convexe.

Mais lorsque les boîtes ont été retirées du bain-marie et qu'elles sont refroidies, leur couvercle doit présenter une légère concavité, parce que, par suite de l'absorption de l'oxygène qu'elles renfermaient primitivement, la pression doit être moindre à l'intérieur qu'à l'extérieur.

Si, pour certaines boîtes, l'on ne constatait pas ces changements dans la forme du couvercle, il faudrait en conclure que la soudure de ces boîtes a été mal faite, et l'on devrait recommencer l'opération après avoir corrigé le défaut qu'elles présentaient.

Enfin, lorsqu'au bout d un temps plus ou moins long après la préparation de la conserve, on constate que le couvercle d'une boîte est devenu convexe on peut être certain que l'opération n'a pas réussi. L'augmentation de pression, dont le changement de forme de la boîte est la conséquence, est due au dégagement des gaz de la putréfaction.

On voit que, par un examen superficiel de la boîte, on peut reconnaître si la conserve est bonne ou mauvaise.

Afin de diminuer la quantité d'air qui reste emprisonné dans les boîtes entre les différents morceaux de viande et d'abréger la durée du chauffage, il est d'usage aujourd'hui, lorsque ces boîtes sont garnies de viande, de remplir les vides soit avec du bouillon, soit avec la sauce dont on désire assaisonner la conserve.

Une fois fermées, les boîtes sont plongées dans l'eau bouillante pendant une demi-heure, si le volume de celle-ci n'est pas de plus de quelques litres, et pendant une heure ou deux, si leur volume est plus grand.

Dans certaines usines, on a apporté au mode opératoire précédent une modification imaginée par Fastier.

Elle consiste à ménager un petit trou dans le couvercle des boîtes. Pendant la cuisson au bain-marie, la vapeur d'eau s'échappe par le trou, en chassant devant elle l'air que renfermait la boîte. Lorsque la vapeur sort avec force, on fait tomber sur l'ouverture une goutte de soudure qui bouche le trou. On retire alors les vases du bain-marie, et à mesure qu'ils se refroidissent, la vapeur se condense ; il se forme un vide, lequel détermine le dégagement des traces d'air qui pouvaient se trouver emprisonnées par exemple dans les os. On replace ensuite les boîtes dans le bain-marie bouillant et on débouche la petite ouverture du couvercle. Lorsque la vapeur sort de nouveau par ce trou, on le ferme comme précédemment par une goutte de soudure.

Cette modification dans le procédé ordi-

Manhattan,
Club Whisky,
Brandy,
Gin de Hollande.

Avez-vous
Essayé les

Cocktails

Saratoga ?

Ce sont les meilleurs. Comme toniques et apéritifs, ils sont sans rivaux. Préparés spécialement avec les meilleures marques de liqueurs, garanties pures et d'un goût très agréable. Ils égalent n'importe quels Cocktails servis dans n'importe quel bar, dans le monde entier. Juste l'article pour parties de yacht, de chasse ou de pêche . . . .

EN VENTE PARTOUT. AGENTS POUR LE DOMINION :

D. McMANAMY & CIE, Sherbrooke, P. Q.

"A GOOD HAND"



AT CRITICIZING
A CIGAR
WILL ALWAYS
RECOMMEND
THE
IRVING

J. HIRSCH, SONS & CO.
MONTREAL

naire n'a pas été adoptée par les usines de Paris. Dans ces dernières, on s'est attaché à chauffer les boîtes à une température supérieure à 100 degrés.

Une telle préoccupation est parfaitement justifiée ; nous avons vu, en effet, que pour tuer à coup sûr les germes, pour stériliser par conséquent les substances alimentaires, une température humide de 105 degrés était nécessaire. La température de 100 degrés, employée par Appert et par beaucoup d'industriels n'est donc pas suffisante, et l'on peut expliquer ainsi pourquoi certaines boîtes ne se conservent pas bien.

Pour obtenir la température dont nous venons de parler, il suffit de mettre dans le bain-marie, au lieu d'eau ordinaire, une solution de sel marin. En effet, une solution saturée de chlorure de sodium ne bout qu'à 110 degrés.

Une solution de chlorure de calcium serait encore préférable.

Mais cette nouvelle façon d'opérer présente un autre inconvénient : la dilatation de l'air contenu dans les boîtes et la force élastique de la vapeur d'eau, qui, à cette température, sont plus considérables, déterminent une déformation beaucoup plus notable de ces boîtes ; quelques-unes peuvent même éclater.

On évite cette difficulté aujourd'hui, dans la plupart des usines, en chauffant les boîtes dans un autoclave contenant de l'eau, que l'on peut dès lors amener à la température voulue ; les boîtes étant également pressées en dedans et en dehors ne se déforment plus.

Les boîtes pleines de viande et soudées sont empilées dans une sorte de grand panier de fer percé de trous. Ce panier est introduit dans l'autoclave et repose sur un faux fond perforé, fixé dans l'intérieur de la chaudière au-dessus et à une petite distance du niveau de l'eau. L'autoclave est alors fermé à l'aide d'un couvercle fortement boulonné, puis chauffé à la température de 108 degrés, température qui est indiquée par un thermomètre qui traverse le couvercle. Ce couvercle porte en outre une soupape de sûreté qui se soulève lorsque la vapeur dans la chaudière possède une pression supérieure à celle qui correspond à cette température, c'est-à-dire 1 atm, 3.

On maintient cette température pendant une demi-heure ou 1 heure, selon le volume des boîtes.

Au bout de ce temps, ou ouvre un robinet de vapeur dont la chaudière est munie, de manière à faire tomber la pression, on déboulonne le couvercle, on ouvre l'autoclave, on retire le panier, que l'on remplace immédiatement par un autre, afin de procéder à une autre opération.

VIANDES CONCENTRÉES ET COMPRIMÉES. — En 1854, des objections ayant été faites au procédé Appert, fondées sur le volume considérable des boîtes par rapport à la matière conservée, M. de Lignac chercha un moyen de remédier à cet inconvenient. Il y parvint de la manière suivante :

La viande désossée, dégraissée en grande partie, est coupée en morceaux à peu près cubiques, ayant de 2 à 3 centimètres de côté. Ainsi préparée, elle est étendue sur des châssis en toile métallique et portée dans une étuve traversée par un courant d'air chauffé entre 30 et 35 degrés. Quand elle a perdu 40 à 50 p. 100 de son eau, elle est introduite dans des boîtes en fer-blanc, dans lesquelles elle est fortement comprimée au moyen de presses à levier, mues à la main, de façon que 1 kilogramme de cette viande, à moitié desséchée, occupe le volume d'un litre. La boîte, remplie avec du bouillon concentré, est soudée avec soin et chauffée dans un autoclave à la température de 112 degrés, comme nous l'avons indiqué précédemment.

Ces conserves constituent un des produits les meilleurs qui aient été faits dans ce genre. La viande concentrée a un goût qui tient le milieu entre celui de la viande bouillie et celui de la viande cuite au four ; elle est un peu sèche à manger sans autre préparation, mais cependant agréable. Le meilleur moyen de l'apprêter est de la faire tremper pendant quelque temps (2 ou 3 heures) dans un peu d'eau à une température de 60 à 70 degrés : elle reprend alors toute sa flexibilité et il est difficile de la distinguer de la viande fraiche.

Ce procédé a l'avantage de réaliser une économie de 50 p. 100 sur les boîtes, l'emballage et les transports.

Plusieurs commissions nommées par l'administration de la guerre ont été unanimes pour reconnaître que la viande comprimée de M. de Lignac était la seule conserve, obtenue par la méthode d'Appert, qui pût prendre place dans le sac du soldat en campagne ; elles ont aussi constaté la parfaite conservation du produit après 5 années.

Conditions que doivent remplir les boîtes employées pour les conserves Appert. — Nous avons vu que, pour renfermer les conserves Appert, on se servait de boîtes cylindriques en fer-blanc. Il est nécessaire d'employer pour l'étamage de ces boîtes de l'étain pur.

C'est l'une des principales clauses du cahier des charges imposé aux fournisseurs de la marine. Lorsqu'une fourniture de boîtes de conserves est livrée à l'Etat, ces boîtes sont

Conserves de Legumes

NOUS AVONS UN BEL ET BON ASSORTIMENT. - - - - - - - -

FAITES VOTRE CHOIX DANS LES MARQUES SUIVANTES :

TOMATES — **Victoria.**
" — **Simcoe.**
" — **Boulter.**
" — **Union.**

BLE D'INDE — **Extra Cooked.**
" — **Union.**

POIS — **Log Cabin** — Early June.
" — **Ice Castle** — "
" — **Queen's** — Sweet Wringles.
" — **Simcoe** — Petits Pois Français.

FÈVES — **Log Cabin** — Refugee, boîtes basses.
" — **Log Cabin** — Golden Wax, btes basses.
" — **Simcoe** — Refugee, boîtes hautes.
" — **Simcoe** — Golden Wax, boîtes hautes.
" — **Red Cross** — Refugee, "

Nous avons également un fort stock d'autres conserves alimentaires : **Saumon, Sardines, etc.**

NOUS GARANTISSONS ABSOLUMENT CES PRODUITS SOUS TOUS LES RAPPORTS....

ECRIVEZ OU TELEPHONEZ POUR PRIX ET CONDITIONS.

Laporte, Martin & Cie, Montréal.

sérieusement examinées, et si l'étamage ne présente par la dureté demandée, la fournitures est refusée.

On ne saurait en effet apporter trop de surveillance dans l'acceptation des conserves alimentaires, car lorsque l'étain employé à l'étamage des boîtes est allié à des métaux étrangers, tels que le plomb et le cuivre, ces métaux, attaqués par les acides organiques que renferment les conserves, passent en partie dans celles-ci et peuvent avoir une action nuisible.

Ce fait a été mis en évidence par des expériences exécutées en 1881.

On avait prélevé dans les fournitures, faites dans plusieurs de nos arsenaux, un certain nombre de boîtes de conserves Appert, dont le métal avait été trouvé très riche en plomb. La proportion de plomb trouvée oscillait entre 8 et 38 p. 100, et le cuivre entre 1 et 12 p. 100. Il s'agissait de savoir si la viande contenue dans ces boîtes avait emprunté à leurs parois une certaine quantité des métaux qui s'y trouvaient.

Pour le constater, MM. Schützenberger et Boutmy détachèrent dans chaque boîte la couche de viande immédiatement en contact avec l'étamage et détruisirent l'élément organique par l'action prolongée de l'acide azotique pur et bouillant.

Les essais ont porté sur des quantités de viande de bœuf comprises entre 100 et 150 grammes. Ils ont démontré que ces viandes contenaient des quantités de plomb variant entre 8 et 148 milligrammes, des quantités d'étain variant entre 5 et 125 milligrammes et des traces de cuivre pour 100 parties de viande.

Ainsi, il est bien établi que les métaux entrant dans la composition de l'étamage des boîtes passent en petite quantité dans la partie des viandes qui se trouve en contact avec les parois. De là la nécessité d'exclure de cet étamage la présence d'un métal, comme le plomb, dont les sels sont toxiques.

Ce fait pourrait expliquer également le goût particulier, auquel on a donné le nom de goût d'étain, que certaines personnes reprochent aux aliments conservés par la méthode Appert.

Conserves de légumes.—Les conserves de légumes par la méthode d'Appert se préparent de la même manière que les conserves de viande.

Les légumes sont d'abord épluchés et nettoyés, puis plongés dans l'eau bouillante pendant un temps plus ou moins long, suivant la nature des légumes. Après les avoir sortis de ce bain, on les refroidit rapidement et on les introduit dans les boîtes. Celles-ci, une fois soudées, sont introduites dans un autoclave et maintenues pendant 1 heure à une température de 108 à 110 degrés.

Toutefois certains produits, les asperges par exemple, sont introduits dans les boîtes sans avoir été traités préalablement par l'eau bouillante.

On obtient ainsi des conserves qui ont gardé le goût et la couleur des légumes frais. Aussi leur usage s'est-il répandu considérablement.

La consommation de ces légumes conservés a exercé la plus heureuse influence sur la santé des marins, en venant corriger l'influence nuisible d'une nourriture presque exclusivement formée de viandes salées et de biscuit.

La fabrication des conserves de légumes a pris un très grand développement en France : elle est annuellement de 1 à 2 millions de boîtes.

Reverdissage des légumes.—Lorsque, dans la préparation de ces conserves, on chauffe les légumes verts enfermés dans les boîtes à la température de 110 degrés, leur chlorophylle se trouve décomposée et leur couleur devient jaunâtre.

Pour conserver leur coloration verte, on a pensé à les soumettre à l'action du sulfate de cuivre. Ce sel, ajouté à petite dose dans l'eau employée pour leur cuisson, se fixe sur les légumes et leur donne une coloration vert foncé, mais plus bleue que la couleur naturelle.

Ce procédé, critiqué par divers savants, avait été condamné par le Comité consultatif d'hygiène de France, et son emploi défendu par un règlement. A la suite d'un nouveau rapport de M. Grimaux concluant à la parfaite innocuité de cette faible addition de sulfate de cuivre, cette pratique vient d'être légalement admise et la précédente ordonnance retirée.

Mais cet emploi du sulfate ou de l'acétate de cuivre a l'inconvénient de communiquer aux légumes une saveur plus ou moins âcre, de plus les boîtes sont tachées par ces légumes en rouge brun ou en noir, suivant qu'ils ont été traités par le sulfate ou l'acétate.

Depuis 1878, dans certaines usines, on utilise un procédé de reverdissage à la chlorophylle, qui a fait l'objet d'une note présentée à l'Académie des sciences par M. A. Guillemare, le 9 avril 1877.

On opère de la manière suivante :

On traite des épinards ou des feuilles de légumineuses par une lessive de soude caustique. La liqueur obtenue est précipitée par une solution d'alun, qui fournit une laque de chlorophylle qu'on recueille et qu'on lave soigneusement pour la débarrasser du sulfate de soude qu'elle renferme. Pour rendre



TOUJOURS AU PREMIER RANG !

LES CONSERVES et CONDIMENTS DE....

Williams Bros. & Charbonneau

....DE DETROIT, MICHIGAN



L. CHAPUT, FILS & CIE,

Représentants pour la Province de Québec,

Montreal







cette laque soluble, on la traite par une solution de phosphate de soude ; on obtient ainsi une liqueur qui contient de la chlorophylle, de l'alumine et du phosphate de soude et qu'on ajoute à l'eau au moment de la cuisson des légumes. Ceux-ci fixent une quantité de chlorophylle d'autant plus grande que le contact est plus prolongé.

On emploie également cet autre procédé : On fait cuire les légumes dans de l'eau bouillante acidulée d'un peu d'acide chlorhydrique et on y verse une certaine quantité de solution alcaline de chlorophylle, obtenue par le traitement des épinards et des feuilles de légumineuses par la soude. Il se produit du sel marin, et la matière colorante, devenue libre, se dépose sur l'épiderme des légumes.

La difficulté dans l'emploi des procédés de reverdissage à la chlorophyle réside dans la détermination de la quantité du produit qui se trouve fixé. Si cette quantité est trop grande, le goût des légumes s'en trouve dénaturé. Il en résulte que, si par ces moyens on améliore la couleur des légumes, c'est aux dépens de leur qualité. *(A suivre.)*

Les Chiffonniers de New-York

Tous les mois, le *Street Cleaning Department* (service de la toilette des rues) fait distribuer dans chaque quartier de New-York, rue par rue et maison par maison, un paquet de cartons rouges en forme de losange. Le locataire qui occupe le rez-de chaussée, ou le concierge s'il y en a un — on les appelle *housekeepers*, gardiens de la maison—pend à un clou sur la porte ou colle sur la fenêtre un carton indicateur, toutes les fois qu'il veut prévenir le chiffonnier de passage d'entrer, pour prendre les vieux papiers et autres objets de rebuts.

Le biffin, ainsi averti, ne perd pas de temps et il n'a pas besoin de recourir à un cri particulier comme font les "chands de chiffons". Le locataire est en outre instruit par une circulaire bien nette de ce qu'il doit faire pour faciliter la besogne de l'employé faisant office de biffin.

Il lui est recommandé tout spécialement, pour une douzaine de catégories d'objets divers, de ne pas les mêler aux cendres et aux débris de cuisine, mais d'en faire un paquet à part et de les garder dans un vieux tonneau ou une caisse jusqu'à l'arrivée de "l'homme."

Cette liste d'objets réservés comprend les bouteilles, les chiffons, les vieux habits, les vieux papiers de toute espèce, les vieilles chaussures, les vieux tapis, les vieux morceaux de cuir, les vieux morceaux de caoutchouc, etc., etc.

Dans cet *et cetera* sont inclus tous les rebuts indescriptib'es, débris de tissus, vieille ferraille, et en général tout ce dont on veut se débarrasser dans un ménage, tout ce qui fait capharnaüm et que l'on est prêt à jeter parce qu'on n'en peut plus rien tirer. Et le mot de capharnaüm est bien exact, car c'est un innommable pêle-mêle qui se verse dans la charrette du biffin.

Celui qui le donne volontiers pour rien et gratifie même "l'homme" d'un pourboire ne ne se doute pas de la valeur d'ensemble de toutes ces choses sans nom qui, prises isolément, ne valent absolument rien.

Et cependant, quand la municipalité de New-York mettait ce service en adjudication, les fermiers adjudicataires le payaient jusqu'à 90,000 dollars, par an, et maintenant que le *Street Cleaning Department* l'exploite lui-même, il permet d'inscrire annuellement au budget des recettes de la ville le gros chiffre de 234,377 dollars.

Amusements mathématiques

Deviner le résultat d'une soustraction dont on ignore les termes.

Une personne ayant écrit un nombre composé de 3 chiffres, on la prie d'écrire au-dessous le même nombre renversé, puis d'effectuer la soustraction. (N. B. Il faut naturellement observer, pour que cette soustraction soit possible, que le 1er chiffre du nombre choisi soit *plus fort* que le 3e).

On lui demande alors quel est le dernier chiffre à droite du reste et l'on peut alors lui dire infailliblement quel en est le reste.

Solution.—Avec un peu de réflexion, on comprendra : 1o que le chiffre du milieu du reste est toujours 9 ; 2o que le total des chiffres de ce reste est toujours 18. Par conséquent, lorsqu'on vous aura indiqué le chiffre à droite vous y ajouterez 9, vous retrancherez ce total de 18 et le reste vous donnera le 1er chiffre à gauche du reste. Vous aurez ainsi les 3 chiffres de ce reste.

Exemple. Le nombre choisi est 734.

$$\begin{array}{r} 734 \\ 437 \\ \hline 297 \end{array}$$

On vous dit que le dernier à droite du reste est 7 ; vous savez que le chiffre du milieu est $9 - 9 + 7 = 16$ et $18 - 16 = 2$. Donc le chiffre à gauche du reste est 2, et ce reste est bien 297.

LEDUC & DAOUST

MARCHANDS DE GRAINS et de PRODUITS
EN GROS ET A COMMISSION

Spécialité : Beurre, Fromage, Œufs et Patates.

AVANCES LIBERALES FAITES SUR CONSIGNATIONS.
CORRESPONDANCE SOLLICITEE.....

1217 ET 1219, RUE SAINT-JACQUES, MONTREAL

A. D. McGILLIS

596, RUE ST-PAUL, MONTREAL.

ACHETE LE BEURRE, LE FROMAGE, LES ŒUFS ET LES PROVISIONS GENERALES.

ENTREPOT FRIGORIFIQUE SUPERIEUREMENT INSTALLÉ.

LAKE OF THE WOODS MILLING CO., Ltd.

Les moulins à farines les plus parfaits en Canada. Capacité : 2,500 barils par jour.

Moulins à KEEWATIN et PORTAGE LA PRAIRIE, Manitoba.

Des élévateurs à toutes les localités importantes à blé dans le Nord-Ouest. Toutes sortes de farines de blé dur, en barils et en sacs. Les prix et les autres informations sont fournis sur demande.

Bureau : Edifice du Board of Trade, MONTREAL.



FORCE,
COULEUR,
Qualité Uniforme.

LEITCH BROS., MEUNIERS
OAK LAKE, MANITOBA
JOHN WILKINS, Agent - - MONTREAL.

Elles donnent satisfaction

...LES **Allumettes**

NEW DOMINION ET PHŒNIX

Se vendent bien, elles donnent un bon profit au détailleur, et donnent satisfaction aux clients les plus exigents. LES AVEZ-VOUS EN STOCK ?

Fabriquées par HARDY & DUBORD, Mastaï, P.Q.

LE TRANSVAAL

CE pays s'étend au sud jusqu'au fleuve Vaal, qui traverse les pays de diamants. Il est situé entre le 22e et le 28e degré de latitude sud et serait baigné par l'Océan Indien si les habitants n'avaient voulu respecter la côte, qui appartient depuis des siècles au Portugal. La bande du territoire portugais qui sépare le Tranvaal de l'Océan Indien a une largeur de 50 milles seulement.

A l'est, la crête de la chaîne des montagnes Loombo forme la limite du Transvaal. Au nord, le fleuve Limpopo lui sert de frontière provisoire, mais le Zambèze était considéré par les Boërs comme devant devenir leur frontière naturelle de ce côté-là. A l'ouest, il est borné par le désert ou plutôt par le steppe de Kalahari, contrée par excellence pour la chasse de l'autruche.

A la frontière méridionale, on trouve la République d'Orange, sœur et alliée du Transvaal, ainsi que la colonie anglaise de Natal et la nouvelle colonie de Griqualand-West. Celui-ci renferme les célèbres mines de diamants, qui s'étendent tout le long de la partie ouest du Transvaal.

La superficie du pays, en y ajoutant les deux petites républiques contigues de Stellaland et de Goschenland, nouvellement établies par les Boërs et dépendant du Transvaal, mesure une étendue plus grande que celle de la France.

La population appartient pour les deux tiers environ à la race Cafre et pour l'autre tiers à la race blanche qui domine sans effort les noirs par sa supériorité intellectuelle et morale. La statistique imparfaite de ce pays ne permet pas de donner le chiffre exact de cette population.

Grâce à la fermeté et à la modération du gouvernement de la République sud-africaine, la vraie colonisation rayonne autour du Transvaal, qui est le centre nord de cette civilisation, tandis que la colonie du Cap en est le centre du côté du sud-ouest. Les Cafres ont accepté sans murmure une domination sous laquelle ils prospèrent beaucoup plus que sous leurs anciens rois, despotes et sanguinaires. Le régime patriarcal des Boërs convient tout particulièrement à ces tribus, très pacifiques, au fond, que décimaient autrefois l'ambition et la cruauté de leurs chefs, aussi durs à leurs propres sujets que querelleurs avec les voisins.

Les Cafres vivent heureux sous ce gouvernement paternel; ils s'enrichissent par l'élevage du bétail et par la culture des terres; ils fournissent aussi en grand nombre des travailleurs libres pour l'agriculture ainsi que pour les travaux des mines d'or et de diamants.

Les Boërs du Transvaal et de la république d'Orange constituent l'un des plus beaux spécimens de la race blanche. Ils ont pris aux peuples européens leurs qualités les plus précieuses, en unissant à la solidité physique et aux vertus froides du Hollandais la chaleur et la générosité françaises. Ils sont de haute taille, bien découplés, infatigables et sobres. Ils portent la barbe longue.

Ils descendent en partie d'ancêtres hollandais et en partie de réfugiés français huguenots, qui, lors de la révocation de l'édit de Nantes, en 1685, reçurent un accueil fraternel en Hollande. Ce pays venait alors de fonder la colonie du Cap, et tout naturellement ces refugiés huguenots s'offrirent à leurs hôtes pour aller conquérir à la civilisation une terre nouvelle.

Ce n'est pas sans émotion qu'on voit dans leurs plantations les vieux patriarches Boërs ouvrir leurs bahuts et prier le voyageur suisse ou français de leur traduire en hollandais de vieux parchemins de famille, écrits dans une langue qui était celle de leurs ancêtres, mais qu'ils ne parlent plus. On y lit les noms de du Plessis, de Marillac, de Villiers, du Vinage, etc. Il existe environ 600 noms de famille français dans l'Afrique Australe.

En 1806, la colonie hollandaise du Cap, abandonnée par Napoléon 1er, dont un frère était roi de Hollande, fut prise par l'Angleterre. Les Boërs se réfugièrent au nord-est et fondèrent la colonie de Natal, qui devait tomber également sous le pouvoir britannique.

Fuyant toujours la domination anglaise, les colons allèrent plus loin encore dans l'intérieur de l'Afrique, au-delà du fleuve Vaal, ne demandant qu'une terre libre pour le travail de leurs bras. C'est ainsi qu'ils ont fondé l'état prospère du Transvaal, que l'Angleterre a vainement cherché à s'annexer. Semblables aux anciens Suisses, aux anciens Bernois, en particulier, les Boërs modernes ont su, par leur attitude héroïque dans treize combats consécutifs, conserver l'indépendance de la liberté de leurs pères, qui leur sont plus chères que l'existence. Quoique attaqué par un adversaire vaillant, bien commandé et admirablement discipliné, ces

...La Maison...

L. H. HEBERT

A acquis dans le
commerce de la

..Ferronnerie..

Une réputation qu'elle s'est toujours efforcée de maintenir et qui lui a valu la confiance de sa clientele et du public en général . . . . . .

MARCHANDISES des MEILLEURES FABRIQUES

Aux prix les plus bas du marché,
avec la garantie de la maison . .

Les livraisons sont faites dans le plus bref délai. Les marchandises livrées sont toujours strictement conformes aux échantillons . . . . . .

CORRESPONDANCE SOLLICITÉE.

297-299 rue St-Paul

MONTREAL.

cavaliers intrépides, poussant l'audace et le courage jusqu'à la témérité, ont résisté à l'invasion et consolidé d'une manière définitive leur autonomie. L'Angleterre, admirant elle-même la valeur des Boërs, a sanctionné l'autonomie de la République sud-africaine par des traités qui ont que satisfaire les deux nations.

Le général en chef des Boërs, Joubert, général improvisé, est le descendant d'une famille française. Il a su, comme les pâtres de la Suisse primitive, apprendre sur les champs de bataille l'art de remporter la victoire.

Parmi les meilleurs tireurs du Transvaal, dignes de figurer à côté des carabiniers suisses, on a vu, dans les batailles, des femmes, des jeunes filles, suivre à cheval leurs maris et leurs fiancés, combattre dans leurs rangs et les soigner quand ils tombaient.

Il en est une, Mlle Prétorius, fille de l'ancien président de la république, qui sut arracher par la force son père des mains soldats anglais, qui l'avaient abusivement emprisonné, terrasser une sentinelle et déployer une telle vigueur, que l'officier anglais commandant le poste n'eut qu'à s'incliner en lui faisant des excuses pour l'incarcération illégale de son père.

Le jeune garçon, dès l'âge de 10 ans, reçoit de son père un cheval et un fusil. C'est un grand jour pour le petit Boër, qui se croit déjà un homme et qui, je dois le dire à sa louange, se conduit comme tel. Dans la guerre de l'indépendance, il s'est trouvé bon nombre d'entre eux qui, laissés à la maison, se sont échappés et sont allés rejoindre à l'armée leurs pères et leurs frères aînés. Plusieurs de ces enfants ont même rendu de grands services, tant l'audace, l'intrépidité et l'amour de la liberté sont inhérents à cette vaillante race, témoin le jour où, après avoir obtenu l'autorisation de "l'oncle Joubert," ils ont enlevé quelques centaines de chevaux à un avant poste anglais.

Le Boër est le meilleur pionnier de la civilisation de l'Afrique australe ; il est très envahissant, avide de posséder des terres immenses et d'innombrables troupeaux. Malheur aux chefs noirs de la frontière qui commettent des déprédations et dont les sujets enlèvent des bestiaux appartenant aux Boërs ! Quelques centaines de cavaliers se réunissent sans délai ; rapides comme l'aigle, ils fondent sur les ravisseurs et, non contents de reprendre le bétail volé, ils annexent le pays à la republique en le transformant en un nouveau territoire ou district où ils placent des magistrats.

Les Boërs, dans ces expéditions, ne se chargent pas d'une intendance militaire. Chaque famille fournit le nécessaire à ses membres pendant la campagne. En revanche, il ne vont jamais ni à la chasse ni à la guerre sans avoir deux chevaux, qu'ils montent montent alternativement toutes les deux heures. C'est, du reste, en partie à l'excellence et à la docilité de leurs chevaux de guerre qu'ils ont dû leurs succès. Ils n'emploient ces chevaux que pour la chasse en temps de paix et ils ont ainsi constamment à leur disposition des coursiers vigoureux, prêts à partir au premier signal.

Chaque famille habite un domaine d'une étendue considérable, ordinairement 15,000 arpents. Les Boërs aiment que de leur maison on ne puissent pas appercevoir les maisons voisines ; c'est seulement alors qu'ils croient avoir à peu près assez d'espace. Leur temps se passe à cultiver une partie de leurs terres et à s'occuper de leur nombreux troupeaux de bêtes à cornes, de chevaux et de moutons.

La famille se réunit tous les matins avant le lever du soleil dans la salle commune. Le père ou le grand-père ouvre la grande Bible passée de génération en génération et lit un chapitre, sur lequel il fait quelques réflections ; puis on chante un psaume, on prie, le patriarche donne la bénédiction, et chacun s'en va à son travail. Le soir, même cérémonie.

Les Boërs sont simple de cœur, d'une probité à toute épreuve, sobres et d'une grande pureté de mœurs.

Prétoria, la capitale, est une ville qui n'a que 15,000 habitants et 50 ans d'existence. Elle est bâtie régulièrement, mais elle ne rappelle en rien les villes européennes. Les rues sont extrêmement larges ; de chaque côté, coule un ruisseau d'eau claire, qui sert à l'irrigation des jardins et des vergers à l'entour des maisons.

Les places publiques sont si vastes qu'elles servent en même temps de pâturage aux bestiaux de la ville, ainsi que de lieu de campement aux familles qui viennent de la campagne pour les fêtes religieuses principales. Souvent, du soir au matin, les places publiques se trouvent couvertes de centaines de tentes et de wagons, venus de toutes les parties du pays. C'est pour cette époque aussi qu'on réserve les mariages et les batêmes, qui s'y célèbrent en grand nombre. Après un séjour d'une semaine dans la capitale, chacun s'en retourne à la maison, emportant des marchandises pour quelques mois.

Cette existence calme et patriarcale contraste singulièrement avec la vie enfiévrée des villes européennes. Quand on y est habitué, on la préfère beaucoup à cette dernière.

Whiskys Corby....



HUDON, HÉBERT & CIE, MONTRÉAL, - - - - - - - AGENTS.

Le climat du Transvall est des plus agréables : le vaste plateau de la région sud-africaine, élevé de 5000 à 7000 pieds au-dessus nu niveau de la mer, est l'un des plus sains qui existent au monde. On y respire un air vivifiant, et beaucoup de malades, qui ne supportaient pas même le climat de l'île de Madère, y ont été envoyé par les médecins. Bloemfontein, capitale de la république d'Orange, est spécialement réputé comme possédant un climat propice aux personnes faibles de poitrine. Cette charmante ville, parsemée de jardins, comme du reste toutes les villes de cette région, est devenue un vrai sanatorium, où se font des guérisons étonnantes. L'air y est doux, sec et léger.

Il n'existe sur le plateau des deux républiques ni chaleurs excessives ni froids appréciables. La température variant de 66 à 100 degrés Fahr. entre l'hiver et l'été, ces pays jouissent, à la lettre d'un printemps perpétuel. Dans la saison des pluies, c'est presque exclusivement pendant la uuit qu'il pleut ; la journée est assez généralement belle.

Le pays est d'une beruté ravissante. On y trouve d'épaises forêts pleines de chants d'oiseaux, des prairies couvertes de fleurs, où le bétail paît, dans les hautes herbes, des cascades pittoresques, des gorges délicieuses, principalement dans le district minier de Lydembourg, qui peut être considéré comme une des régions les plus fortunées du globe.

Le sol, en général est d'une grande fertilité, produit deux récoltes par année, sans que les frais et la peine du cultivateur soient aussi considérables qu'en Europe.

On cultive dans le Transvaal toutes les céréales, un tabac d'excellente qualité, le café, le coton, la canne à sucre, le sorgho, le murier blanc, l'olivier, la vigne et tous les arbres fruitiers, depuis l'oranger et le bananier jusqu'au figuier, au pêcher et aux diverses variétés d'Europe.

Au nord prospèrent plus particulièrement le café, le thé, le coton et le tabac ; dans les vallées profondes, au bord des rivières, les plantations de canne à sucre et le riz donnent d'excellents résultats.

Les innombrables prairies naturelles, qui s'étendent à perte de vue, produisent une herbe de sept pieds de hauteur.

Quant aux fruits, ils surabondent, et chaque saison approvisionne la table des colons. L'été fournit des poires, des pommes, des prunes, des abricots, des pêches, du raisin et des noix ; l'hiver donne des oranges, des mandarines, des citrons des pamplemousses, des ananas, des bananes et des goyaves. A Prétoria même, les jardins et les vergers qui entourent les maisons sont couverts d'arbres fruitiers d'Europe et des tropiques. Les oranges qu'on y cueille sont comparables à ce que la Sicile produit de meilleur.

Ajoutons que les légume d'Europe poussent dans les jardins toute l'année.

L'élevage des bestiaux, chevaux, bêtes à cornes, moutons et chèvres angoras, se fait sur une grande échelle dans le Transvaal. On n'a pas besoin de faire des récoltes et des provisions, car le bétail pâture toute l'année. On le renferme seulement pendant la nuit dans les enclos à ciel ouvert nommés "kraal" ; les animaux de boucherie sont consommés en grande partie dans les mines d'or et de diamants, tandis que les bêtes de trait servent aux Boërs pour le labourage et les transports.

L'élevage des autruches est sans contredit l'entreprise la plus lucrative à laquelle un agriculteur puisse se livrer ; mais elle demande un certain capital. Le rendement est d'environ cent pour cent. Il s'est fait des fortunes de plus d'un million avec cet élevage, avantageux surtout quand il est dirigé scientifiquement, ainsi que je le comprends et que je l'ai vu pratiquer. Le capital minimum pour le début d'une autricherie est de $50,000. Plus l'exploitation est grande, moins les frais généraux limitent le bénéfice. Les plus belles plumes s'exportent en Amérique, où on les paie largement. Les autres s'expédient à Londres, d'où elles sont réparties dans toute l'Europe.

Ainsi que je l'ai dit plus haut, la main d'œuvre des noirs libres est à bon marché, de sorte que les propriétaires du Transvaal, où, du reste, chacun possède des terres, ne font que surveiller leurs ouvriers, sans se fatiguer à travailler eux-mêmes comme le font les cultivateurs européens.

Le Boër se fait aussi quelquefois marchand, mais ce n'est que lorsqu'une caravane s'organise pour aller chasser l'éléphant sous les tropiques. Dans ces occasions, plusieurs wagons sont chargés de marchandises courantes, qui sont échangées chez les noirs contre de l'or, de l'ivoire et des plumes d'autruche.

Les richesses minières du Transvaal sont inépuisables, et chaque courrier apporte des nouvelles de plus en plus brillantes du succès des mineurs. On parle de pépites d'or, du poids de 21 livres, et l'on ajoute que l'ordre le plus parfait règne dans les placers, où le gouvernement a établi des commissaires chargés de percevoir les taxes et de prendre soin de l'administration, de la justice, etc.

Une impulsion toute nouvelle a d'ailleurs été donnée à l'exploitation des gisements aurifères par la découverte de placers

Peintures et Vernis

POURQUOI le nom de **Canada Paint Co., Ltd.,** est-il une garantie du contenu de chaque paquet portant cette marque ?

Parceque la Compagnie Fabrique Réellement au lieu de moudre simplement les couleurs, c'est-à-dire qu'elle

(a) Exploite ses propres dépôts de Minéraux Canadiens, qui comptent parmi les meilleurs du monde.

(b) Fabrique ses propres couleurs avec les produits chimiques primaires.

Parceque comme fabricant de ses propres pigments et de ses couleurs, elle a une connaissance absolue des matériaux qu'elle emploie et l'assurance de leur qualité ; en outre, elle épargne le premier profit et les droits de douane que paient les autres fabricants achetant leurs pigments.

Parceque ses produits sont soumis à l'épreuve d'experts pratiques qui connaissent leur métier dans tous ses détails.

Parceque grâce à la machinerie la plus perfectionnée et une fabrication en grand, toutes les économies sont réalisées et que l'acheteur en a le bénéfice.

Parceque plus d'un million de paquets de ces articles est employé chaque année avec une entière satisfaction, et que son commerce s'étend d'une façon soutenue.

Vous avez une garantie, en conséquence, quand vous achetez, pour votre propre usage, un paquet de Peinture ou de Vernis qui porte le nom de

The Canada Paint Co.,

* LIMITED *

immenses près de la rivière des Crocodiles et de son affluent, la rivière Dekaap.

Une population considérable a envahi ces nouvelles mines, qui sont beaucoup plus riches que les anciennes, en partie abandonnées après douze ans d'exploitation. Elles sont aussi plus favorablement placées, car elles se trouvent sur le tracé du chemin de fer.

Des millions d'or en sont extraits chaque mois. L'or qu'on obtient par le lavage est plus pur que ne l'a jamais été celui de Californie ou d'Australie, de sorte que son prix est plus élevé.

La région exploitée jusqu'ici, située sur le versant oriental de la chaîne de montagnes du Drakensberg, représente en longueur la distance de Bâle à Genève, et l'on a des preuves certaines que le dépôt aurifère se continue sur un espace de plus de cent lieues, tout le long de la chaîne du Drakensberg jusquaux fleuves Limpopo et Zambèze.

Dans une autre partie du Transvaal, le district des montagnes Watenberg, au nord-oust, on vient aussi de decouvrir des veines de quartz aurifère. Il existe également des filons pleins d'avenir dans le district de Zoutpansberg, en sorte que tout ce pays apparaît comme "la terre de l'or par excelleuce," sans parler du diamant, du cuivre, de l'étain, de l'argent, du fer, du cobalt, du nickel, du charbon, qui s'y rencontrent en grande quantité.

Le célèbre géologue et explorateur allemand Mauch a émis l'opinion que c'est dans ces parages d'Afrique qu'il convient de placer la légendaire Ophir de Salomon et de Hiram, roi de Tyr, son associé pour les expéditions lointaines, et que c'est dans ce pays qu'a été tiré l'or pour le temple de Jérusalem.

Mauch a découvert, en effet d'immenses ruines, disséminées sur un espace de deux lieues carrées, avec des murailles de 30 pieds de haut sur 18 d'épaisseur, bâties en blocs de granit équarris et agencés sans ciment.

Les débris d'une tour mesuraient 450 pieds de diamètre. L'endroit où le voyageur a retrouvé ces vestiges s'appelle Zymbadie. Il est situé à 160 milles anglais à l'ouest de Sofala.

L'ornementation architecturale indique une origine phénicienne. Tout près de là se trouvent d'anciennes mines d'or, d'où Mauch a rapporté des morceaux de quartz aurifère d'une grande richesse.

D'autres voyageurs, les Anglais Baines et Hartley, ont aussi visité ces ruines et ont trouvé dans la même région les vestiges d'une autre ville, en partie enfouis sous la végétation exubérante des forêts vierges. Les nègres désignent cet endroit sous le nom d'Ophir ou Ophar.

Il existe parmi ces ruines celles d'un palais magnifique à colonnes phéniciennes, qui semble avoir été bâti d'après le plan du temple de Jérusalem. Les indigènes racontent que ce palais fut jadis celui de la reine de Saba, qui fut, ajoutent-t-ils dans leur naïveté l'une des femmes du grand roi Salamas (évidemment Salomon).

Pour confirmer encore ce que la tradition nous transmet, on a trouvé tout près de là d'immenses travaux miniers, datant de la plus haute antiquité ; on y rencontre des puits et des galeries par centaines, ainsi que les restes de routes pavées et d'immenses tas de minerai aurifère, alignés régulierement sur les bords de ces routes et comme préparés pour être cubés et transportés ensuite auprès des machines destinées à leur pulvérisation. Les nègres descendent parfois dans ces mines pour y chercher de l'or ; ils en fondent des bracelets pour les bras et jambes, en moulant la forme dans le sable, comme le font nos fondeurs en bronze ; au moyen de creusets grossiers qu'ils façonnent avec de la terre réfractaire trouvée sur place, ils parviennent à couler ces ornements avec une habileté surprenante. Parfois, les Anglais échangent avec eux des bracelets d'une valeur de $400 à $600 contre un vieux fusil ou une montre de $4.

Le commerce d'importation et d'exportation de la République sud-africaine, ainsi que celui de la République d'Orange et de l'Afrique tropicale a subi une transformation avantageuse et complète par le fait de la construction d'une ligne de chemin de fer qui, partant de la baie Delogoa sur l'Océan indien, aboutit à Prétoria, capitale du Transvaal, pour, de là, se diviser en deux embranchements. L'un de ces embranchements se dirige directement au nord et facilite le commerce avec les pays situés au delà des fleuves Limpopo et Zambèze ; l'autre va vers le sud, et, passant par les mines de diamants a pour objectif Blœmfontein, capitale de la République d'Orange, centre principal de la production des laines. Celles-ci sont de première qualité, d'une finesse et d'une longueur exceptionnelles très appréciées des fabricants européens.

On peut se rendre compte de l'influence que peut exercer sur le commerce l'établissement de chemins de fer dans une immense contrée agricole, où l'on n'avait auparavant reçu les marchandises d'Europe que par des wagons, attelés chacun de 18 bœufs, et qui, une fois arrivés à destination, prenaient comme fret de retour les produits de l'intérieur destinés à l'exportation.

Duclos & Payan

..Tanneurs..

ST-HYACINTHE, P.Q.

Manufacturiers de Cuirs Supérieurs
dans les lignes suivantes :



" Buff," " Glove Grain,"
Vache à Grain ou à Chair,
Cuirs tannés au Chrôme,
Contreforts de toutes sortes
et Dongolas

⚜ ⚜ ⚜

Notre " BUFF " s'est acquis une réputation pour sa durabilité et sa qualité toujours supérieure.

Ne manquez pas d'employer notre " MERCURY " pour vos semelles de chaussures de bicycles.

Nous recommandons fortement notre " CHROME KIP " comme étant le cuir le plus durable et le moins affecté par l'eau et le mauvais temps.

Un outillage moderne et complet nous permet de fournir des CONTREFORTS dans toutes les formes voulues.

⚜ ⚜ ⚜

MANUFACTURE ET BUREAU : St-Hyacinthe, P.Q.

MAGASIN : 501 Rue St-Paul, Montréal.

La Pêche dans la Mer du Nord

L'INDUSTRIE DES SOUS PRODUITS

LES pêcheurs de Suède et de Norwège, retirent des résidus de la préparation des poissons, et notamment du hareng, de l'huile, de la colle-forte et un engrais d'une extrême richesse fertilisante. Il existe en Suède un assez grand nombre d'usines qui s'occupent de cette industrie. Une statistique dressée en 1896, indique que dans ce pays, la consommation totale du hareng s'éleva à 18,795,000 gallons, qui produisirent 14,169 tonnes de guanos et 12,299 barils d'huile.

Tous les déchets des poissons, aussi bien les têtes et les entrailles et les arêtes, sont transformés en produits utiles dans ces usines, et les harengs trop avariés, trop maigres, impropres enfin à la consommation immédiate ou à la mise en conserve, ne sont pas jetés à la mer. Rien ne doit être perdu.

Pour la fabrication des engrais, on accumule les poissons ou les débris dans de grands vases cylindriques en tôle, lesquels sont chauffés et animés d'un mouvement giratoire, afin que la cuisson s'opère d'une manière complète. L'axe de ces sortes d'autoclaves est muni de dents qui ont pour fonction de dissocier les éléments qu'on y a introduits.

Quand la cuisson est terminée, on retire les produits agglutinés pour les presser. Ainsi, ils sont vendus à l'agriculture, qui en fait le meilleur profit.

Le savant directeur de la station de pisciculture et de piscifacture de Bergen, M. Henrick Bull, a inventé un appareil, basé sur le poids spécifique, qui sert à déterminer la proportion de graisse contenue dans les harengs.

On a, en effet, constaté qu'un hareng qui contient 47% de son poids de graisse, avait absolument le même poids spécifique que l'eau salée.

Aussi l'appareil, sorte de balance romaine, a l'un des bras du levier divisé en quarante-sept parties égales ; l'autre bras est muni de deux crocs. Le fléau de la dite balance peut osciller sur un couteau, lequel doit être à égale distance du plus éloigné des deux crocs et du zéro de la graduation. Si l'on suspend un poids de 1055 grammes au croc le plus voisin du couteau, il doit faire équilibre à un poids de 75 grammes attaché au point 0 de la graduation.

Pour se servir pratiquement de l'appareil de M. Henrick Bull, on suspend avec une ficelle un certain nombre de harengs décapités et vidés au crochet le plus rapproché du couteau ; la tare est faite au moyen de poids placés dans un plateau dont l'anneau de suspension peut glisser le long du bras gradué du fléau. L'équilibre étant obtenu au second crochet et on l'immerge complètement dans l'eau contenue dans un récipient. L'équilibre étant dès lors rompu, on le rétablit en faisant glisser le plateau qui contient les poids le long du fléau. Le chiffre de la graduation où l'arrêt se produit, indique le tant pour cent de graisse contenue dans les harengs soumis à l'expérience.

Les Norwégiens savent tout le parti qu'ils peuvent tirer de l'huile de foie de morue, ils ne se contentent pas, comme on le fait ailleurs, de recueillir l'huile provenant de la fermentation des foies, mais la fabriquent d'une façon méthodique.

Le centre principal de la fabrication de l'huile de foie de morue est Alesuno, une localité prospère, voisine littoral, où les pêcheurs envoient le produit de leur pêche, en raison des marchés qu'ils ont passés avec les fabricants. Pendant la saison de pêche, ceux-ci sont tous les jours alimentés de foies frais de morue, qu'ils mettent en œuvre tout aussitôt. Les détritus, provenant de la trituration des foies, sont à leur tour livrés aux usines spéciales qui préparent l'engrais de poisson.

Pour l'extraction de l'huile de foie de morue, on renferme la matière première—les foies—dans des récipients de zinc, à double paroi, entre lesquels sont projetés des jets de vapeur. Une décantation se produit : dès qu'elle apparaît à la surface, l'huile est enlevée. C'est une huile supérieure, presque incolore ; la décantation se continuant par l'effet de la vapeur agissant sur les parois, on obtient successivement de l'huile demi-blonde et blonde. Lorsque l'huile prend une teinte brunâtre, on enlève les foies des autoclaves en zinc pour les jeter dans des récipients en fonte, placés sur des fournaux. Là ils sont soumis à une forte ébullition, et naturellement, l'huile qui en obtenue est de qualité tout à fait inférieure, inapte, par suite, aux usages de la thérapeutique. Ces huiles de dernière extraction trouvent leur utilisation en tannerie et en savonnerie.

LE FIL DE COTON A COUDRE

L'ECHELLE

Est l'égal du meilleur fil connu sur le marché.
Le seule manufacture en dehors du -:- -:-

....COMBINE.

Agence générale pour le Canada

F. B. MATHYS,

301 Rue St-Jacques, Montréal.

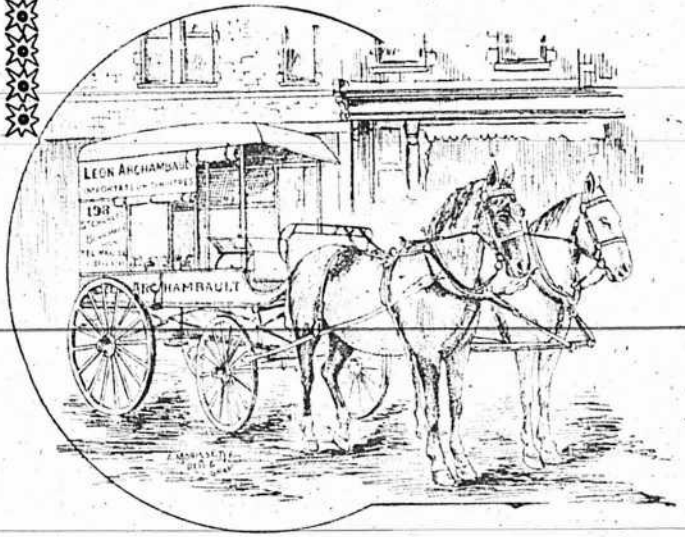
◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

EN VENTE DANS LES MEILLEURES MAISONS DU PAYS.

LÉON ARCHAMBAULT, IMPORTATEUR D'HUITRES

198 Rue Saint-Charles Borromée,

Montréal



Spécialité :

Huitres "Select" de Fair Haven.

"Standards" en Tinette ou au Gallon.

"Homard" vivant ou bouilli.

"Moules" de mer.

RECUES FRAICHES TOUS LES JOURS.

En Allemagne, l'exemple des Norvégiens a été scrupuleusement suivi—et même on a amélioré sensiblement l'industrie des sous produits provenant de la préparation des poissons pêchés en mer du Nord ou en Baltique. Non seulement les Allemands développent leur outillage de pêche, augmentent, grâce à des moyens rapides de transport, à des réductions de tarifs, leurs débouchés pour la vente du poisson frais, mais ils ne laissent rien perdre des résidus.

Depuis trois ou quatre années, ils se livrent à leur tour à la fabrication de l'huile de foie de morue. Même ils sont passés maitres dans l'art de la fraude de cette matière médicinale. Ce n'est pas seulement avec des foies de morue tout à fait frais qu'ils produisent de la véritable huile de foie de morue, c'est encore avec des foies de poissons divers ! Leur fabrication se fait en mer, dans leurs bateaux de pêche à vapeur, dont le nombre va grossissant sans cesse ; sur terre, ils se bornent dès l'arrivée de l'huile impure à l'envoyer au raffinage. Leur production dépasse actuellement 10 tonnes d'huile de foie de morue vraie ou fausse.

Notons que nous sommes en présence d'une industrie allemande tout à fait nouvelle, et qu'il faut s'attendre à ce qu'elle prenne sous peu d'années un développement inquiétant pour les huiliers de Terre-Neuve.

A côté de l'huile de foie de morue proprement dite, les Allemands fabriquent encore, mais sur une plus grande échelle, avec des foies de poissons, une *huile de baleine*. Ces foies, provenant de la préparation en vue de la conserve, sont mis en barils pendant la campagne du bateau pêcheur, et conservés sur le pont. C'est à Geestemünde qu'est concentrée cette industrie spéciale.

Enfin, comme les Norvégiens, les pêcheurs allemands fabriquent également avec les résidus, du guano et une *farine animale*. Cette dernière, surtout faite avec les têtes de gros poissons, sert à la nourriture du gros bétail, des animaux de basse-cour et même aux alevins des établissements de pisciculture.

La fabrication de cette farine allemande est fort en progrès, l'élevage en faisant une consommation considérable. Il est même impossible de donner satisfaction à toutes les commandes !

Nettoyage des taches faites à l'argenterie

Il suffit en ce cas de frotter les pièces à nettoyer avec un linge doux imbibé d'ammoniaque liquide (alcali volatil). Eviter d'aspirer de trop près l'odeur répandue, qui est assez violente. Laver ensuite à l'eau fraîche et sécher.

La consommation du charbon sur les Paquebots

D'après un journal spécial allemand, voici ce que dépensent les principaux paquebots de la ligne Hambourg-Etats-Unis, tels que l'*Augusta-Victoria*, la *Normannia*, le *Prince-de-Bismarck*, la *Columbia*. Ils brûlent par jour, en moyenne, de 250 à 300 tonnes de charbon, soit, pour chaque voyage de Hambourg à New-York, un total de 1,750 à 2,100 tonnes. Pour amener à bord cette masse de combustibles, il faut quatre trains de chemin de fer, comprenant chacun cinquante wagons. Les soutes des navires contiennent d'ailleurs, en prévision de toute éventualité, le double de la quantité nécessaire. Le personnel des machines comprend 24 ingénieurs et 130 chauffeurs.

La ligne Hambourg-Amérique consomme par an environ un demi million de tonnes, ce qui équivaut à un apport journalier d'environ soixante wagons de chemin de fer. Le prix de cette montagne de charbon est d'environ 10 millions de francs.

La science

Un savant, que vous voyez d'ici bien vieilli, bien cassé par le travail, bien ridé par les réflexions, bien jauni par le reflet des grimoires, un savant est dans son cabinet, tout bourré de gros livres ; des bûches flambent dans l'âtre :

—Toc, toc !

—Entrez.

C'est une fillette à l'air le plus innocent, le plus simple.

Monsieur le savant, ma mère m'envoie vous demander si vous voulez me donner un peu de votre feu pour allumer le nôtre.

—De grand cœur, ma chère enfant ; mais avez-vous quelque chose pour l'emporter ?

—Et ! j'ai ma main, pardienne !

—Mais vous vous brûlerez ?

—Oh ! nenni !

—Pourtant...

—Voyez, comme ça : il n'y a pas de danger." Et la fillette, se baissant devant le foyer, emplit de cendres le creux de sa main, pousse par-dessus deux ou trois petits charbons ardents. Puis se relevant, en faisant la révérence au vieillard ébahi :

"Merci bien, monsieur le savant !" Et elle sort tranquillement.

Alors le savant, singulièrement dépité contre lui-même de se frapper le front en disant : " Encore quelque chose que je ne savais pas, et que cette ignorante enfant est venue m'apprendre. Ah ! la science ! la science !..."

Et il se remit à étudier.

NOTRE DEVISE : PROMPT RETOUR SUR TOUTE CONSIGNATION.

BEURRE, FROMAGE, ŒUFS FRAIS,

ACHETÉS FERME AU PLUS HAUT PRIX DU MARCHÉ.

Fournitures pour Fromageries et Beurreries. ..... Prix spéciaux pour tinettes et Boites à Beurre consignées directement des Manufactures.

ST-ARNAUD & CLEMENT, 4 rue Foundling, Montreal

POITRAS & PARADIS

RUES DALHOUSIE et ST-ANDRE - QUEBEC - NEGOCIANTS EN GROS de

Correspondance sollicitée. Actuellement nous avons besoin de plusieurs chars d'AVOINE. -:- -:- . -:-

Farines, Grains Provisions, Grains de Semence
Lard, Saindoux, Sel, Platre à Terre, etc. etc.

GRAINS DE SEMENCE

Ble Manitoba, Blé Russie, Avoine Banner, Merveilleuse, Manitoba, &c. **Orge Sarrasin, Pois, Blé d'Inde** à silos, **Lentilles**, Graine de **Mil** canadienne et américaine, Graine de **Trèfle** rouge, blanc, alsike, Mammoth, Vermont. **Plâtre à terre. Engrais chimiques**, (le plus hautement recommandé). .... Assortiment des plus complets. .... Spécialité pour Cercles Agricoles.

J. B. RENAUD & CIE,

Negociants en gros. Farines, Provisions, Etc. 126 - 140, rue St-Paul, QUEBEC

LES MOUTARDES PURES DE DUNN

sont fabriquées avec des graines choisies, toutes écorces enlevées. Résultat: un produit d'un goût délicat et d'un piquant excellent, difficile à égaler. Le meilleur article possible. Demandez nos prix.

DUNN'S MUSTARD WORKS, HAMILTON, ONT.

Vignoble Concordia,

SANDWICH, Co. ESSEX, Ont.

E. GIRARDOT & CO.
Viticulteurs et Manufacturiers de Vins Canadiens.

Nas célèbres Clarets et Sauternes sont en usage dans tout le Dominion, et donnent la plus grande satisfaction. Vin de messe une spécialité. Pour prix et renseignements, s'adresser à

E. GIRARDOT & CO., SANDWICH, ONT.

Le "WALLA GALLA" (Enregistré)

ou Thé de la Croix Rouge

Vendu en paquets, à 40c., 50c. et 60c. par livre.

Clubhouse (Enregistré)

Vendu en Canistres de 2 livres et en boites de ferblanc de 50 et 100 livres. Ce sont les thés les plus choisis qu'il y ait au Canada. Tous les épiciers trouveront leur profit à les vendre. -:-

Empaquetés et mélangés par
The Cowan, Ramsay Co. Ltd., Toronto.

La Grande Popularité des

CACAO et CHOCOLAT de Cowan

Est due à sa pureté absolue et à son excellence.

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

DÉPOT DE GROS :

454, St-Paul - - Montréal.

LA BIERE

Généralités.—Les vins, au sens général du mot, c'est-à-dire les boissons alcooliques destinées à réparer efficacement les forces de l'homme, peuvent se diviser en deux grandes classes : les vins de fruits et les vins de grains.

Les vins de fruits sont préparés en faisant fermenter directement le jus ou le suc sucré de certains fruits avec ou sans addition de la pulpe. Tels sont : le vin proprement dit obtenu par fermentation du jus de raisin frais, le cidre et le poiré obtenus par la fermentation du suc des pommes ou des poires.

Dans la seconde classe de vins, les grains, au contraire, qui ne contiennent que peu ou pas de sucre, avant d'être mis en fermentation, doivent subir une opération préliminaire destinée à transformer l'amidon qu'ils renferment en glucose fermentescible. Ce changement s'obtient au moyen d'une germination ménagée, et ce n'est qu'après la formation du glucose que le grain, brassé avec de l'eau dans des conditions spéciales, subit la fermentation destinée à transformer la majeure partie du glucose en alcool et acide carbonique.

Ainsi, pour les vins de fruits, une seule période pour la fabrication : fermentation directe du jus sucré des fruits ; pour les vins de grains, deux périodes : 1. Transformation de l'amidon en glucose dans le grain : 2. Brassage du grain ainsi transformé et mise en fermentation du liquide qui en résulte.

Or la bière est le type des vins de grains. Elle est généralement préparée au moyen de grains d'orge : cependant dans certains pays, on remplace en tout ou en partie l'orge par du froment et même par du seigle, de l'avoine, du maïs, du riz, des mélasses ou de la glucose. Enfin on y fait infuser une certaine quantité de houblon qui ne constitue pas une partie essentielle de cette boisson, mais qui est destinée à en relever le goût et à lui communiquer son amertume et son parfum.

" Le caractère essentiel de la bière, celui qui la différencie des autres boissons alcooliques c'est qu'elle doit être consommée alors qu'elle est encore en fermentation : elle cesse d'être bière dès qu'elle cesse de fermenter. La bière a de la vie."

Historique.—L'usage de la bière, comme celui de toutes les principales boissons alcooliques, remonte à la plus haute antiquité ; elle était la boisson ordinaire des Egyptiens qui restèrent longtemps sans boire de vin, la légende disant que lorsque Jupiter foudroya les Titans, il avait mêlé le sang des révoltés à la terre qui produisit la vigne. La découverte de la bière a été attribuée par les poètes à Gambrinus, roi des Flandres, qui aurait vécu 1,200 ans avant Jésus-Christ ; mais cette boisson était certainement déjà connue puisque les Egyptiens et les Phéniciens en faisaient usage près de 2,000 ans avant l'ère chrétienne.

Ceux-ci en faisaient remonter l'origine à Osiris qui vivait en 1960 avant Jésus-Christ, ou à la déesse Cérès d'où le nom de cerevisia (*cérès* et *vis*), puis de cervoise qui servit à désigner la bière chez les Gaulois et chez les Francs jusqu'au moyen âge.

La bière fut ensuite connue en Grèce ; au temps de Strabon, elle constituait la boisson des Germains et des Ibériens. Depuis cet e époque, elle se propagea en Angleterre, en Allemagne, en Hollande, en Belgique et en France. " Au treizième siècle, la consommation de la bière était déjà si considérable en France qu'Etienne

H. W. GARTH. ...Etablis en 1828... J. H. GARTH.

GARTH & Co.

FONDEURS DE CUIVRE ET DE FER

Plombiers et Fabricants d'Appareils de Chauffage à l'Eau Chaude et à la Vapeur. Manufacturiers d'appareils d'éclairage au gaz "Cast" et "Wrought," et à l'électricité. Importateurs de tuyaux, accessoires en fer malléable et en fonte, appareils sanitaires en porcelaine, accessoires pour lavabos, etc, etc.

Salles d'Echantillons : No 2229, rue Sainte-Catherine, Montreal.

AGENTS ET MANUFACTURIERS DE.

Injecteurs Penberthy.

Arrosoirs de Fellows pour Pelouses "Little Giant" et "Twin Comet."

Tuiles "Perfection" de Beaton, pour planchers. Tremont Mfg. Co.

Clefs Anglaises à chaines, de Breck.

Ramoneur, de King, pour Cheminées.

Pompes à Vapeur, de Van Dusen.

Syphons Sanitaires "Newton."

Pompes Aspirantes et à Vapeur, de Braender.

Chantepleure automatique, de Cornell.



Giepel's Patent Steam Traps.

Compteurs à Eau, de la National Meter Co.

Cloches de la Buckeye Bell Foundry Co.

Régulateurs de Pression, de Watson.

Valves de Jenkins Brothers.

Bouilloires en laiton, de Wilhelmi.

Régulateurs de Pression, de Curtis.

McDaniels' Exhaust Heads, Steam Traps.

Accessoires de Bains et de Chambres à Coucher, Bernard & Frank.

Verres pour Anémomètre de Pression.

536 à 542, RUE CRAIG

FONDERIE DE FER :

Coin des rues Maisonneuve et Lagauchetière

MONTREAL

TELEPHONES :

BUREAU : MAIN 319. FONDERIE : EAST 422.
SALLES D'ECHANTILLONS : UP 2493.

Demandez nos Catalogues et Prix Courants.

Boileau rétablit la communauté des brasseurs, en leur recommandant expressément d'être honnêtes, ce qui prouve que l'art de falsifier les boissons était déjà connu au bon vieux temps.

L'usage de la bière s'est conservé et répandu dans toutes les contrées du Nord, trop froides pour convenir à la culture de la vigne. C'est pourquoi sa consommation est surtout abondante en Angleterre, en Allemagne, en Hollande, en Belgique, en Russie et dans la France septentrionale.

Si nous visitons une brasserie, qu'y verrons-nous ?

Tout d'abord on nous conduira dans de grandes caves voûtées tenues très proprement, dont le sol dallé est recouvert de couches de grains d'orge plus ou moins épaisses qui sont en train de subir la gemination.

De la nous passerons à un étage supérieur qui renferme dans diverses salles de grandes cuves destinées à divers usages; ce sont les chaudières à brasser, à houblonner, etc., dans lesquelles on prépare le moût.

Enfin, au sommet du bâtiment, on nous montrera une série de bassins rectangulaires peu profonds dans lesquels on envoie le moût avant de lui faire subir la fermentation; ce sont les refroidisseurs.

Passant alors dans un autre corps de bâtiment, nous observerons dans les caves et dans les étages supérieurs une série de cuves dans lesquelles le moût fermente. Les caves sont réservées à la fermentation basse ; les autres cuves servent à la fermentation haute; nous verrons plus loin l'explication de ces divers termes technique.

Au sortir de la fermentation, on trouvera la mise en fûts qui termine la fabrication. Nous examinerons successivement les matières premières employées en brasserie, puis nous passerons aux diverses opérations de la fabrication de la bière.

En brasserie, on a un grand intérêt à employer des orges très riches en amidon et faibles en matières azotées ; en effet l'amidon rend la bière plus nourrissante et plus savoureuse et lui donne plus de " bouche "; et le gluten, en donnant un produit fortement azoté, transforme la bière en un liquide où pourraient se multiplier rapidement des germes de putréfaction qui étoufferaient les levures normales et rendraient la boisson complètement inacceptable.

Les caractères extérieurs d'une bonne orge de brasserie sont les suivants : les grains doivent être réguliers afin que le mouillage et la germination puissent se produire d'une façon normale ; leur couleur devra être d'un beau jaune clair, bien franc, sans points bruns, ni piqûres dus à des parasites ; l'amande sera bien pleine et sa cassure sera farineuse et non vitreuse, ce dernier caractère indiquant des grains qui fournissent généralement des moûts troubles.

L'orge devant être mise en germination, pour le travail de la brasserie, il est important d'en vérifier le pouvoir germinatif ; pour cela, on fait tremper quelques centaines de graines dans l'eau pendant vingt-quatre heures, et on les maintient ensuite entre des feuilles de papier buvard imbibé d'eau et dans un local soumis à une douce température. La quantité de graines impropres à germer ne doit pas dépasser 5 pour 100.

Maïs.—Le maïs a une composition un peu analogue à celle de l'orge ;

Mais le maïs contient aussi une huile qui, quand on la chauffe, donne naissance à une odeur désagréable et qui risquerait de se communiquer au moût dans la confection duquel entrerait ce maïs.

On peut éliminer cette huile de deux manières : soit par la germination qui se fait comme celle de l'orge et que nous étudierons plus tard ; soit par un travail mécanique qui sépare les enveloppes et le germe de la farine

CONSERVES DE FRUITS

OÙ EN EST VOTRE STOCK ?

Examinez donc la liste ci-dessous et voyez si quelques spécialités ne vous intéresseront pas.

NOS PRIX SONT, COMME D'HABITUDE, LES PLUS BAS.

CERISES	**Bowlby** — (Blanches)	2 lbs
"	**Bowlby** — (Rouges)	2 lbs
PRUNES	**Schenk** — (Lombard)	3 lbs
"	**Ice Castle** — "	3 lbs
"	**Garden City** — "	2 lbs
"	**Ice Castle** — (Egg)	3 lbs
"	**Ice Castle** — (Greengage)	2 lbs
"	**Ice Castle** — (Fancy Blue)	2 lbs
FRAMBOISES	**Log Cabin** — (Rouges)	3 lbs
"	**Lakeport** — "	2 lbs
"	**Lakeport** — (Noires)	2 lbs
POIRES	**Ice Castle** — Flemish Beauty	3 lbs
"	**Lakeport** — " "	2 lbs
"	**Ice Castle** — Bartlet	3 lbs
"	**Lakeport** — "	3 lbs
"	**Bowlby** — "	3 lbs
"	**Bowlby** — "	2 lbs
PÊCHES	**Simcoe** —	3 lbs et 2 lbs
"	**Bowlby** —	2 lbs
"	**Ice Castle** — (Californie)	3 lbs
"	**Ice Castle** — (Canada)	3 lbs et 2 lbs
"	**Log Cabin** —	3 lbs
"	**Dunmore** —	3 lbs
"	**Garden City** —	3 lbs et 2 lbs
FRAISES	**Simcoe** —	2 lbs
"	**Log Cabin** —	2 lbs
"	**Log Cabin** —	3 lbs
BLUETS	**Ice Castle** —	2 lbs
"	**Eagle Brand** —	2 lbs
POMMES	**Lakeport** —	1 gal
"	**Lakeport** —	3 lbs
"	**Ice Castle** —	3 lbs

ECRIVEZ OU TELEPHONEZ POUR PRIX ET CONDITIONS.

Laporte, Martin & Cie, Montréal.

proprement dite qui se trouve seule employée.

Riz.—Les brasseurs tendent beaucoup à faire entrer le riz dans la composition des bières pâles et douces qui se répandent actuellement. Il est employé sous forme de brisures ou de farine ; il possède une teneur très élevée en amidon et faible en matières azotées.

L'emploi du riz en brasserie présente cependant un grand inconvénient : il fait dégénérer rapidement la levure sans qu'on puisse au juste expliquer cet effet, ni s'y opposer, en sorte qu'on est obligé de renouveler souvent les levures dans les brasseries qui travaillent en partie avec du riz.

Sucres, Glucoses, Mélasses.—Dans la fabrication des bières communes ou des petites bières, on fait parfois usage de glucose qui donne à la bière de l'apparence, mais qui ne lui apporte aucun élément nutritif azoté et qui risque d'y introduire de grandes quantités de matières minérales plus ou moins nocives.

Ce dernier reproche ne saurait s'appliquer au sucre ordinaire, même non raffiné, car sa teneur en matières minérales n'est que de 0.05 pour 100.

Enfin, dans les bières inférieures, on emploie aussi les mélasses de sucrerie ou de raffinerie, qui outre leur goût âcre particulier peuvent introduire dans la bière une foule de microorganismes étrangers qui nuisent à sa bonne fermentation.

Tous les divers succédanés de l'orge : maïs, riz, sucres, etc., ne peuvent entrer seuls dans la confection des bières; ils doivent toujours être mélangés d'orge qui, par sa germination entraine la saccharification de l'amidon ou de la dextrine que renferment ces succédanés.

Nous avons vu qu'on remplaçait aussi au moins en partie l'orge par d'autres céréales : seigle, avoine et surtout froment. L'emploi de ces graines est identique à celui des autres succédanés; on les ajoute directement au moment du brassage, ainsi que nous le verrons.

L'eau.—Le choix de l'eau destinée aux brasseries exige des soins tout spéciaux, car parmi les matières susceptibles d'être rencontrées dans les eaux naturelles, un certain nombre peuvent influer sur la qualité de la bière.

Les substances existant dans l'eau peuvent se diviser en matières minérales, matières organiques et matières organisées.

Parmi les premières, les corps qui ont une mauvaise influence, s'ils se trouvent en trop grande quantité, sont les suivants: ammoniaque, nitrates, chlorures, sulfates, sels de chaux et de potasse.

L'ammoniaque ne doit exister dans l'eau dans aucun cas, car elle est l'indice de la présence de matières organiques et putrescibles qui colorent la bière et peuvent lui communiquer des maladies. Les autres matières se rencontrent dans les eaux naturelles et tant que leur teneur est normale, l'effet qu'elles produisent sur la bière est insignifiant.

Les matières organiques contenues dans l'eau, proviennent généralement de débris animaux ou végétaux; elles peuvent également résulter d'infiltrations d'eaux résiduelles, de fumier ou de fosses d'aisances. Leur proportion doit être très faible pour que l'eau puisse être employée ; car, outre la coloration foncée qu'elles communiquent à la bière, elles fournissent aussi des aliments aux bactéries et aux moisissures étrangères.

Pendant la fabrication, la bière se trouvant soumise à une assez longue ébullition, la plupart des organismes que renferme l'eau qui a servi à sa confection se trouvent détruits et leur présence dans cette eau a dès lors moins d'importance; on doit néanmoins rejeter une eau contenant des

..Vendez-vous de la..

VAISSELLE?

Si Oui, Venez a Notre Entrepot

290, RUE ST-JACQUES,

Lorsque vous serez à Montréal. -:-
Ou écrivez-nous pour avoir nos prix.

CELA VOUS PAIERA!!



Nos Bureaux font face au Carré Victoria

Et sont d'accès facile.

BARNARD & HOLLAND

Vaisselle en Gros

... MONTREAL ...

bactéries susceptibles de se développer dans la bière.

Le houblon et ses succédanés. — Le houblon est une plante annuelle que l'on coupe tous les ans à l'automne et qui repousse au printemps ; on peut ainsi le cultiver sur le même terrain pendant une vingtaine d'années. C'est une plante dioïque, c'est-à-dire qui présente des pieds mâles des pieds femelles, à la manière du chanvre, à la famille duquel elle appartient (famille des Urticées). Les fleurs femelles constituent seules les cônes de houblon qui entrent dans la confection de la bière : dans les cultures soignées, on peut en récolter plus de 800 lbs à l'arpent.

L'exploitation du houblon se fait naturellement dans tous les pays dont les habitants font usage de la bière.

La tige de la plante est longue et volubile ; on la fait croître en l'enroulant sur des perches que l'on fixe auprès de chaque pied. La cueillette des fleurs a lieu quand la fleur est à son plus grand développement. Les perches sur lesquelles se sont fixées les plantes sont arrachées de terre et couchées dans le champ ; les plantes sont coupées à un pied de hauteur environ et on procède de suite à la récolte qui consiste à détacher avec soin des tiges les fleurs dont la queue doit être conservée. On dessèche ensuite ces fleurs, soit en les exposant au soleil, soit en les plaçant dans des greniers bien aérés et en les remuant de temps en temps avec un rateau, soit enfin en les soumettant à la chaleur d'une étuve spéciale qui porte le nom de *touraille*. Mais il faut avoir soin dans cette dernière opération que la température de la dessiccation ne dépasse pas 86 degrés Fahr, afin que l'arome et le parfum du houblon ne soient altérés en aucune façon.

Les fleurs étant desséchées par l'un quelconque des procédés que nous venons d'indiquer, on les expose quelques jours à l'air afin qu'elles reprennent un peu d'humidité qui les rend élastiques et les empêche de se briser quand on les emballe pour l'expédition. Cet emballage se fait dans de grand sacs pouvant contenir un quintal de houblon que l'on tasse fortement à la main, ou mieux à la presse.

Les fleurs femelles sont constituées par de petits cônes membraneux, ovoïdes, allongés, dont les écailles minces et consistantes contiennent à leur base les ovaires qui sont pourvues de petites glandes prenant l'aspect, après dessication, d'une poussière jaune, granulée, ayant une saveur amère particulière. Cette substance jaune est la partie la plus active du houblon dans lequel elle existe en proportion variable (8 à 20 pour 100) ; elle renferme des tanins, une huile essentielle et une matière amère qu'on a appelée *lupuline*.

En dehors de l'essence et de la matière amère qui donnent à la bière son parfum et son goût caractéristiques, le houblon agit encore par son tanin qui précipite une partie des matières albuminoïdes contenues dans le moût ; cette coagulation provoque l'éclaircissement de la liqueur à l'exemple du vin qui devient clair quand on le colle, c'est-à-dire quand on y introduit des albuminoïdes (blancs d'œufs qui se coagulent sous l'influence de l'alcool que renferme le liquide.

Le houblon doit être en cônes aplatis, munis de leur queue, d'une couleur verte, un peu jaunâtre. Les cônes froissées dans les mains doivent laisser échapper leur lupuline sous forme d'une poudre d'un beau jaune clair ; le houblon doit contenir 15 pour 100 d'eau environ ; enfin l'arome ne peut être apprécié d'une façon certaine que par des praticiens exercés ; il exerce naturellement une très grande influence sur la valeur du houblon, mais les idées préconçues jouent encore là un rôle important et les fournisseurs de houblon ont tendance à en abuser.

Un des problèmes les plus impor-

FARINE, SON, MOULEE, GRAINS.

Nous invitons les...

BOULANGERS et les **MARCHANDS DE GRAINS**

à venir nous voir. Nos prix les intéresseront certainement.

J. B. PELLETIER & CIE. 232 Rue Saint-Paul, Montréal.

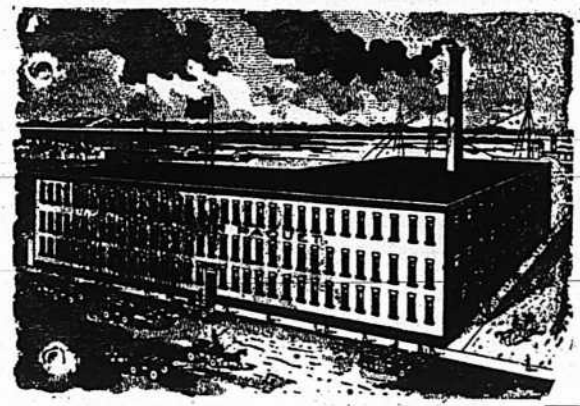
S'occupent également de Grandes Glaces (Plate Glass), Miroirs et Biseautage.

Pour le MAL DE TETE, pour la MIGRAINE dont souffrent généralement les hommes d'affaires, les médecins recommandent

LES CACHETS DE WILLIAMS

comme donnant les meilleurs résultats, procurant un soulagement rapide et une prompte guérison. Toutes les personnes qui ont fait usage des Cachets Williams s'en sont bien trouvées après avoir essayé inutilement un grand nombre de soi-disant spécifiques qui n'ont fait que leur fatiguer l'estomac. Prix de détail : 25c la boîte. Pour les prix du gros, écrivez à

R. W. WILLIAMS, Pharmacien, TROIS-RIVIERES.



LES MEILLEURES VALEURS AUX PLUS BAS PRIX.

Fourrures, Gants, Mitaines, Souliers-mous, Raquettes, Calottes, Chapeaux : Paille et Feutre.

J. ARTHUR PAQUET

Pointe-aux-Lièvres, QUEBEC.

SALLES D'ECHANTILLONS :

5, Carré Victoria, Montréal. 52, rue Bay, Toronto.—Rue Main. Winnipeg. 338, rue Hasting, Vancouver.



REGISTERED TRADE MARK

FONDEE EN 1849

La plus grande manufacture du genre en Canada.

MARQUE LION "L"

MARCHANDISES PURES ARTICLES INDISCUTABLES.

Les principaux marchands d'un Ocean à l'autre les ont en magasin

VINAIGRES PURS, MARINADES, MIXTURES, GELÉES, MARMELADES ET CONFITURES.

TOUS ARTICLES DE PREMIERE CLASSE SOUS TOUS RAPPORTS.

MICHEL LEFEBVRE & Cie, Manufacturiers

Medailles d'Or, d'Argent et de Bronze. ....30 Premiers Prix.

MONTREAL

tants, mais difficile à résoudre, de l'industrie du houblon consiste dans sa conservation. On aurait en effet intérêt dans les bonnes années à emmagasiner des cônes qui pourraient être mis en service pendant les saisons médiocres, quand le houblon est cher ; mais ce produit se conserve mal ; il faut autant que possible le soustraire au contact de l'air et c'est pourquoi on le presse fortement dans les sacs où il est emballé.

Le houblon agissant à la fois par sa matière amère et par son tanin, on a cherché à le remplacer en partie par une addition d'un tanin quelconque qui pût jouer le même rôle que celui du houblon ; mais dans ce cas, le parfum de la bière se trouve diminué et sa qualité devient inférieure.

Enfin, on a aussi cherché à substituer au houblon un certain nombre de substances amères, parmi lesquelles on peut citer l'acide picrique, la salicine de l'extrait de saule, la buxine de l'extrait de buis, le fiel de bœuf ; mais toutes ces falsifications sont bien délaissées maintenant et ne se rencontrent plus que rarement.

Les Levures.—Si dans une décoction d'orge germée on introduit quelques germes de levure de bière, on voit après très peu de temps une réaction se manifester dans la liqueur ; celle-ci mousse en dégageant d'abondantes bulles de gaz en même temps que l'odeur du liquide change et devient alcoolique. Le gaz dégagé, si on le recueille, est caractérisé pour être de l'acide carbonique. C'est le phénomène bien connu de la fermentation qui se produit ainsi, phénomène qui a pour effet de transformer la glucose de la décoction d'orge germée en alcool qui reste dans la liqueur et acide carbonique qui se dégage.

La fermentation du moût d'orge pour sa transformation en bière peut se faire sous l'influence de deux sortes de ferments étudiés d'abord par Pasteur, plus tard par Hansen et qui sont maintenant bien connus et qui seuls peuvent communiquer à la bière les qualités que l'on recherche dans cette boisson.

Ces deux sortes d'organismes ne travaillent pas simultanément ; on emploie seulement les uns ou les autres pour provoquer la fermentation du moût : les uns agissent entre 34 et 45 degrés Fahr., les autres entre 59 et 68 degrés Fahr.; les premiers constituent la levure basse ; les seconds, la levure haute.

La préparation des levures de bière pures est devenue actuellement une véritable industrie.

Les brasseurs ont un intérêt considérable à employer des ferments purs pour provoquer la fermentation du moût. La plupart des autres levures, en effet, donnent par leur emploi des bières troubles ou amères qui ne seraient aucunement marchandes. Enfin si les levures employées contenaient d'autres organismes ou d'autres bactéries, les inconvénients seraient encore beaucoup plus grands, car ces infiniment petits pourraient provoquer l'aigrissement, la décomposition et même la putréfaction de la boisson.

Préparation du malt.—Le malt est constitué par de l'orge germée, séchée et concassée ; sa préparation comprend les opérations suivantes :

Nettoyage et classement des grains ;
Trempage de l'orge ;
Germination ;
Touraillage ou séchage ;
Dégermage.

Nettoyage et classement des grains.—Les grains d'orge tels qu'ils arrivent à la brasserie sont souillés en quantité plus ou moins considérable par des impuretés et des poussières qui introduiraient des ferments étrangers dans la masse que l'on soumettra à la germination et qui pourraient provoquer des fermentations putrides. On nettoie les grains en les faisant passer dans un crible qui enlève les matières étrangères qui les souillent : sable, mottes de terre, etc ; puis dans un

Les Cigarettes

Houde's Straight Cut

Sont très populaires : elles sont faites des meilleurs tabacs de Turquie et de Virginie.

Les Cigarettes

Lord Dufferin

Sont fabriquées avec du tabac de Virginie de choix. Tous les fumeurs de cigarettes connaissent et apprécient ces deux marques . . . . . .

NOS LIGNES DE

Tabacs en Poudre

NATUREL	ROSE ET FEVE
ROSE No 1	ET
ROSE X	SCOTCH SNUFF

Plaisent généralement aux personnes qui en font usage et se vendent couramment . . . . . .

Pour Prix et Echantillons, écrire à

B. Houde & Cie, Quebec.

OU A LEUR REPRESENTANT J. C. MOQUIN, 43 St-Gabriel, Montreal.

tarare dont l'aspiration enlève les poussières qui se trouvent à la surface de l'orge. On fait ensuite un triage au moyen de cylindres inclinés à parois perforées et animées d'un mouvement de rotation, en sorte que les grains les plus petits et les grains cassés passent à travers les trous et sont rejetés. Enfin on classe les grains restant suivant leur grosseur au moyen de cribles spéciaux de façon que pendant l'opération suivante du trempage, une même trempe s'hydrate régulièrement, condition très favorable à une bonne germination.

Trempage de l'orge.—L'eau étant un des facteurs indispensables à la germination, le trempage de l'orge a pour but de faire absorber au grain l'humidité nécessaire pour qu'il puisse germer. Cette opération s'effectue dans des cuves en ciment ou en tôle de fer recouverte d'un enduit de minium et qui portent le nom de cuves-mouilloires; elles sont de dimensions très variables et peuvent contenir de 600 à 2,000 lbs d'orge.

On fait arriver d'abord dans la cuve mouilloire de l'eau froide à 50 et 60 degrés, puis on y verse le grain qui doit subir la trempe; de cette façon les grains vides ou avariés restent à la surface de l'eau d'où il est facile de les enlever. On laisse en contact l'orge avec l'eau pendant un temps variable avec la température, la variété du grain, etc., mais qui est généralement de 60 heures ; l'orge à ce moment a absorbé une proportion d'eau d'environ 50 pour 100 du poids de l'orge non trempée, proportion favorable à une bonne germination. On a soin de ne pas renouveler l'eau pendant la trempe pour éviter l'épuisement partiel de l'orge par l'eau.

La germination du grain exige aussi, outre l'humidité, la présence de l'oxygène ; cet oxygène est emprunté en grande partie à l'air dissous dans l'eau de la trempe. S'inspirant de cette idée, certains fabricants font arriver dans la cuve-mouilloire l'eau fraîche par un tube perforé d'où elle s'écoule en pluie en se saturant d'air. On peut encore dans le même but injecter directement de l'air dans la cuve pendant la trempe.

Pour empêcher les moisissures de se produire pendant la germination, on ajoute parfois à l'eau du trempage diverses substances telles que la chaux ou l'acide sulfureux qui donnent des résultats assez satisfaisants.

Quel que soit le mode de trempage adopté, on reconnait sa limite aux caractères suivants ; le grain s'écrase quand on essaie de le couper ; si on l'ouvre et si on le frotte sur un corps rugueux tel que le bois, il laisse une trace blanche d'amidon.

A ce moment le grain est évacué de la cuve-mouilloire par une bonde de fond qu'on peut manœuvrer de l'extérieur et est envoyé par un moyen quelconque aux germoirs.

Germination. — Pour germer, une graine a besoin d'oxygène, d'humidité et d'une certaine chaleur. Quand il est placé dans de bonnes conditions, un grain d'orge germe donc et ce phénomène se traduit extérieurement par l'apparition et le développement d'une racine et d'une tige rudimentaires, en d'autres termes, d'une radicule et d'une plumule.

Comme, dans la brasserie, on doit faire fermenter le moût d'orge et qu'il faut pour cela que l'amidon soit transformé en glucose, on réalise économiquement cette transformation par une germination ménagée de l'orge.

Pratiquement, après que le grain a subi le trempage, cette germination est effectuée dans des salles voûtées, assez spacieuses, de 10 à 12 pieds de hauteur au sommet de la voûte et disposées en sous-sols ou en caves de façon à éviter un trop grand éclairement qui est défavorable à la bonne germination. On peut aérer ces germoirs par de petites fenêtres ; ils sont dallés ou cimentés et leur sol doit être

Fines Conserves

La Maison DANDICOLLE & GAUDIN, de Bordeaux, dont les produits jouissent dans le monde entier d'une haute renommée vient de nous faire un envoi de 700 colis de Conserves de Choix, notamment :

70 caisses de **Champignons**
25 caisses de **Haricots Verts**
100 caisses de **Petits Pois Fins**
20 caisses de **Macédoines** (légumes mélangés)
20 caisses d'**Asperges**
5 caisses de **Patés de Foie Gras**
2 caisses de **Fruits Cristalisés**
4 caisses de **Bonbons Français** en flacons
65 caisses de **Sardines :** { Aphrodite, Cordon bleu, à la Vatel, Favorites, Montagnes, à la Milton, Pelées et sans arêtes, Illustrées
45 caisses d'**Olives sans noyaux**
30 caisses d'**Olives à l'huile,** en bouteilles
35 caisses de **Câpres Non-pareil**
10 caisses de **Thon à la Bordelaise**
10 caisses d'**Anchois,** sans arêtes, à l'huile, en flacons
10 caisses d'**Olives farcies**
35 caisses de **Moutarde française,** à la Vatel
5 caisses de **Purée Richelieu** (assaisonnement pour Sandwiches)
10 caisses de **Vinaigre de Bordeaux,** en carafons
25 hogsheads de **Vinaigre Blanc de Bordeaux**
30 octaves de " " "
5 caisses de **Fine Champagne**
100 caisses de **Cognac**
75 caisses de **Rhum,** Lion St-Marc et Royal Plantation

◆ ◆ ◆ ◆

Prix cotés sur demande.

◆ ◆ ◆ ◆

L. Chaput, Fils & Cie, Montreal.

parfaitement uni pour éviter la stagnation de l'eau d'égouttage du grain ; les salles doivent être tenues très proprement et leurs murs passés à la chaux assez fréquemment pour éviter le développement des germes et des moisissures qui pourraient altérer l'orge.

Le grain est disposé en tas rectangulaires et sur une épaisseur d'un pied environ ; au bout de trente-six heures, l'orge pique, c'est-à-dire que la radicelle apparaît ; en même temps la température s'élève. Pour empêcher cet échauffement d'atteindre de trop grandes proportions, on retourne les couches de grains au moyen d'une pelle plate en bois en les transportant parallèlement à elles-mêmes.

Ce pelletage a encore pour but et pour effet d'empêcher les radicelles de s'enchevêtrer les unes dans les autres et de se feutrer.

On renouvelle cette manœuvre assez fréquemment, toutes les huit ou dix heures, suivant l'échauffement ; les pelletages doivent être plus fréquents au commencement qu'à la fin de la germination.

On arrête la germination quand la longueur de la plumule a atteint la moitié ou les trois quarts de celle du grain, ce qui a lieu généralement au bout de huit à dix jours.

La germination ainsi pratiquée exige de grandes surfaces puisque les couches de grains ne peuvent avoir qu'une épaisseur assez faible ; on a cherché à éviter cet inconvénient en opérant sur des épaisseurs beaucoup plus considérables, 2 et 3 pieds d'épaisseur ; mais il est alors indispensable d'employer des dispositifs spéciaux pour remuer l'orge et pour aérer la masse du grain. C'est ce but qu'on a réalisé dans la *germination mécanique et pneumatique*.

Le système mécanique et pneumatique présente, outre l'économie de surface qui en résulte, l'avantage de provoquer la germination d'une façon bien plus régulière que par les procédés au pelletage.

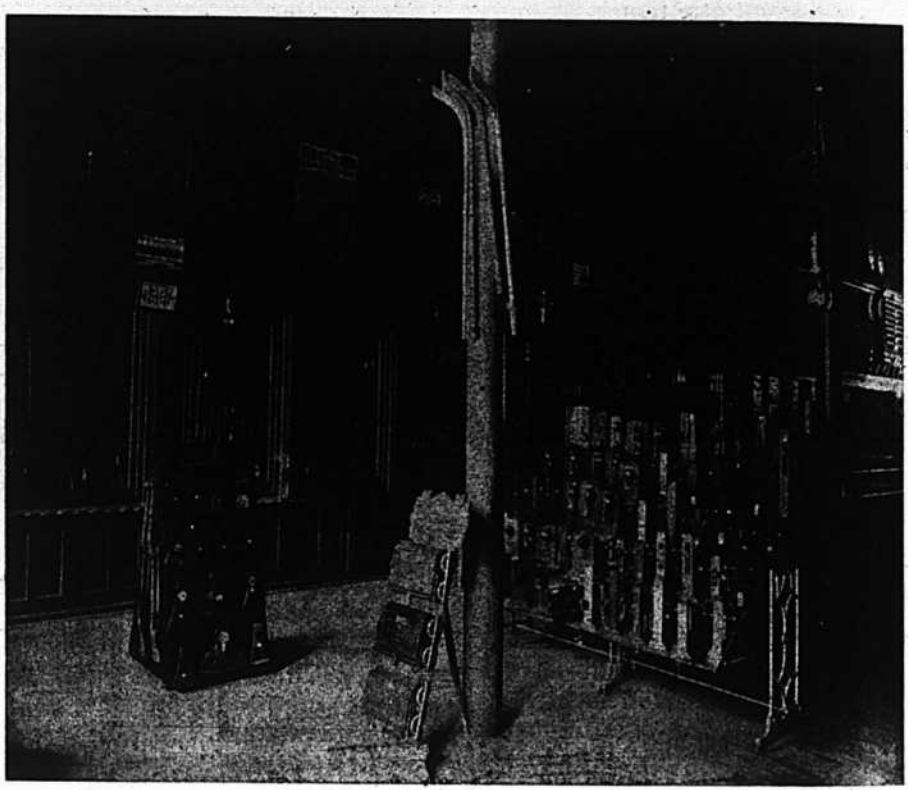
Touraillage.—Quand la germination de l'orge est arrivée au degré convenable, il importe de l'arrêter tout en conservant à la diastase ses propriétés transformatrices. La germination peut être arrêtée par simple dessication du grain ; mais celle-ci doit être faite avec précaution, car la diastase humide, chauffée à une température supérieure à 158 degrés, se détruit. Il y a donc deux périodes dans la dessication : l'une qui se passe entre la température ordinaire et 158 degrés et qui provoque une perte presque complète d'humidité dans le grain germé ; l'autre qui porte l'orge à une température voisine de 212 degrés et qui achève la dessiccation en même temps qu'elle détermine la formation de certains principes qui donneront au moût son arôme spécial.

Ces opérations s'effectuent au moyen de *tourailles* pui sont des tours carrées de 8 à 10 mètres de côté et de 12 à 15 mètres de hauteur. A leur base se trouve le foyer qui peut chauffer la touraille, soit directement comme dans le cas des *tourailles à fumée*, soit par un calorifère à air chaud comme dans le cas des *tourailles à air chaud*.

Pour que la dessiccation puisse s'effectuer régulièrement, il est indispensable de remuer le grain pendant qu'il séjourne dans la touraille. Cette opération se faisait autrefois de main d'homme avec de grandes pelles en bois, cette opération très pénible est maintenant exécutée mécaniquement au moyen de *pelleteurs mécaniques* formés d'hélices tournant autour d'un axe, tandis que celui ci se déplace parallèlement à lui-même.

Les tourailles se terminent par une cheminée assez grande qui détermine un courant d'air suffisant pour enlever l'humidité du malt, on y installe au besoin un ventilateur.

Dans les tourailles à fumée, on ne peut brûler dans le foyer que des com-



Une Visite a nos Salles d'Echantillons de

Ferronnerie, :-: Quincaillerie, Coutellerie, -:- Batterie de Cuisine -:-

Vous permettra de voir que nous avons les modèles les plus nouveaux et les plus perfertionnés dans toutes les lignes d'articles que nous mettons en vente.

Nous avons un stock considérable et nos prix méritent considération de la part des acheteurs soucieux de leurs intérêts. - - - -

CIE DE FERRONNERIE DU CANADA, Limitée

10, RUE DE BRESOLES,

Entrepot: 45, rue des Communes, Montréal.

bustibles dégageant peu de matières goudronneuses qui se condenseraient dans le malt ; les tourailles à air chaud, au contraire, permettent de brûler des combustibles quelconques.

Quand le grillage de l'orge est terminé sur le plateau inférieur, un pelletage convenablement effectué permet de décharger au dehors le malt pour lui faire subir les opérations suivantes.

Dégermage.—Après qu'elle a été séchée dans les tourailles, l'orge doit être débarrassée des radicelles qui, si elles étaient conservées, donneraient à la bière un mauvais goût. On parvient à les enlever en faisant passer le grain dans un tambour rotatif percé de trous et tournant assez rapidement. En roulant les unes sur les autres les graines germées brisent leurs radicelles qui, à cause de leur friabilité, se séparent facilement du grain. Le malt est ensuite conservé dans des magasins ou des silos jusqu'à son utilisation.

Brassage et houblonnage.—Le brassage a pour but la transformation complète de l'amidon du malt en dextrine et en glucose et la solubilisation d'une partie des matières azotées et des matières minérales de l'orge.

Quand il va être employé, le malt est nettoyé au moyen de brosses et de tarares, puis il est concassé par passage entre des rouleaux portant des stries parallèles à leur axe ou hélicoïdales ; on obtient ainsi le grain divisé en petits fragments et prêt à être brassé.

Le brassage est effectué en traitant le malt par l'eau chaude suivant diverses méthodes que nous allons successivement examiner.

Procédé par décoction ou bavarois.—Ce procédé est le plus répandu actuellement ; c'est celui qui donne les bières supérieures de fermentation basse.

En principe, la méthode par décoction consiste à recouvrir le malt concassé d'eau tiède ; puis quand le mélange est bien intime, et que le repos a permis le dépôt des matières en suspension, on soutire une partie du liquide que l'on reverse sur le malt, et ainsi à trois reprises différentes, de façon à élever progressivement la température du liquide de la cuve jusqu'à une certaine limite. En pratique, ce brassage s'effectue de la façon suivante :

On commence par mélanger le malt et l'eau tiède en une bouillie épaisse qui peut se faire soit dans la cuve même où aura lieu la saccharification, soit dans des appareils spéciaux appelés *hydrateurs.*

Le mélange circule dans la caisse où il est constamment malaxé par un agitateur mécanique ; il en sort par une autre ouverture qui l'envoie à la cuve de saccharification ou *cuve-matière.*

Comme il est de toute importance d'avoir un mélange intime du malt et de l'eau, les cuves-matières sont toujours munies d'un système mécanique d'agitateurs plus ou moins compliqué, se composant de plusieurs palettes tournantes, dont les unes sont horizontales, les autres verticales, de façon à briser le mouvement du liquide et à ramener vers la partie supérieure le malt qui tend constamment à se déposer au fond. On fait généralement tourner les agitateurs à une vitesse de 15 à 20 tours par minute.

C'est dans cette cuve qu'on fait arriver le mélange sortant de l'hydrateur ; on y ajoute la quantité totale d'eau tiède nécessaire pour faire le brassin, c'est-à-dire pour faire la quantité de bière correspondant au malt employé ; on met généralement 880 gallons d'eau pour une tonne de malt. Après addition de cette eau, le mélange doit être à 95 degrés environ Après un quart d'heure de contact, on procède à la première trempe. Pour cela, au moyen d'une pompe on enlève de la cuve matière le tiers du liquide et on l'envoie dans la *chaudière à vaguer* ou *cauhdières à*



A. BLONDIN

Appareils de Chauffage à Eau chaude, à Vapeur, Haute et Basse Pression.
Buanderies et Cuisines à Vapeur.
Devis et Prix fournis sur demande.
Ouvrage garanti. Prix raisonnables.

ECRIVEZ-NOUS.

A. BLONDIN & CIE.

PLOMBIERS

SAINT-HYACINTHE, P.Q.



O. DAOUST

LES CHEVEUX GRIS....

reprennent la couleur noire de la jeunesse et acquièrent avec le

"Restaurateur de Robson"

une souplesse et un lustre absolument incomparables.

EN VENTE PARTOUT, 50c LA BOUTEILLE.

J. T. GAUDET, PROP., JOLIETTE, P. Q.

Faites de l'Argent...

En vendant les meilleures bières de la ville.

ALES PASTEURISÉS DE EKER - PORTER, LAGER DE MILWAUKEI

Se conservent fraîches et pétillantes pendant des mois et se vendent bien. Bouteilles, quarts et barils délivrés dans l'espace d'une heure.

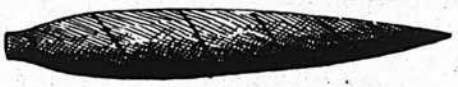
Toujours Tél. East 172. **JNO BROADHURST & Co., 708 rue St-Lauren**

AGENT POUR LA VENTE.

AUGMENTEZ VOTRE COMMERCE

EN VENDANT LES CELEBRES CIGARES

GOLD FIELD
G. & A.
ROSY VIEW
TIP TOP



MANILA ROSE
SWEET HEART
ALFIO
DOUBLE LUCK

MANUFACTURÉS PAR

SAUCIER & FRERE,

Essai Sollicité. Pont Maskinongé, Qué



PARK, BLACKWELL & CO., Ltd.,

MARCHANDS DE PROVISIONS EN GROS,

Empaqueteurs de Lard et de Viandes de Bœuf. **Toronto, On**

Faites l'essai d'un baril échantillon de nos **JAMBONS FUMES** et **DOUX** ai que notre **BACON** pour le déjeuner. Ce qu'il y a de plus délicieux et appétissan

A. W. OSGOODE, représentant, 15 rue de l'Hôpital, Montréa

trempes. Cet appareil est en cuivre et sa capacité doit correspondre naturellement au tiers de celle de la cuve.

Dans cette cuve, le liquide introduit est chauffé peu à peu vers 144-145 degrés, température la plus favorable à la saccharification ; on maintient pendant trois quarts d'heure ou une heure. Pendant ce temps la diastase agit et transforme la majorité de l'amidon en dextrine et glucose ; puis on porte franchement le liquide à l'ébullition et on le verse dans la cuve-matière où la température s'élève alors à 122 degrés. On mélange et pendant ce temps la diastase restée vivante dans la cuve-matière agit à la fois sur l'amidon du malt et sur l'empois qui a été formé par l'ébullition de la première trempe.

On procède ensuite à la deuxième trempe de la même manière que la première fois, en ne prolongeant le chauffage que pendant trois quarts d'heure, quand on verse à nouveau le liquide bouillant dans la cuve-matière, la température s'élève à 144-145 degrés.

Après mélange, on opère une troisième trempe, mais en prenant cette fois, non plus le liquide mélangé de malt, mais le moût filtré à travers le faux fond. Après chauffage dans la chaudière à trempes et mélange dans la cuve-matière, le moût se trouve porté à la température de 162-168 degrés. On laisse en repos pendant une heure pour que la saccharification s'achève et au bout de ce temps, on soutire le liquide qui filtre sur le faux fond et on l'envoie à la *chaudière à houblonner.*

Le moût est chauffé et l'ébullition continuée trois ou quatre heures. Au commencement de cette opération, on ajoute le houblon à raison de 10 ozs. environ par 22 gallons de bière. Quand la cuisson et le houblonnage du moût sont terminés, on filtre le liquide dans des caisses à double fond et qui portent le nom de *filtres à houblon.*

D'autre part, après la filtration finale de la décoction, il est resté dans la cuve-matière un résidu de malt ou *drêche*, qui est encore gorgé de liquide ; il est très important de ne pas perdre ce résidu ; pour cela, on pique la drêche soit avec des fourches spéciales manœuvrées à la main, soit, dans les grandes brasseries, au moyen de divers appareils mécaniques ; puis on l'arrose avec de l'eau à 168° environ, on soutire par le faux fond le liquide clair et on renouvelle cet arrosage deux ou trois fois ; le moût léger que l'on obtient ainsi n'est généralement pas ajouté au premier moût, mais il est employé à faire la *petite bière*, après l'avoir toutefois additionné de glucose avant la fermentation.

Procédé par infusion.—En principe, il consiste à épuiser le malt par des additions successives d'eau bouillante.

Dans ce mode opératoire, le malt est mélangé dans une *cuve-matière*, analogue à celle que nous avons décrite, avec son poids d'eau tiède à 122° environ ; la masse résultante est ainsi portée à 95°. On agite, puis après un quart d'heure de repos, on ajoute deux fois le poids du malt en eau bouillante, ce qui élève la température du mélange à 117°. On brasse en chauffant la cuve-matière au moyen d'un double fond dans lequel circule un courant de vapeur d'eau de manière à maintenir cette température de 117°. Après trois quarts d'heure, on soutire le moût clair, que l'on envoie à la chaudière à houblonner.

On fait sur le résidu une deuxième trempe en ajoutant encore un poids d'eau bouillante égal à celui du malt ; le mélange se trouve être à 168° ; après brassage d'un quart d'heure le moût filtré est envoyé également au *houblonnage.*

La cuisson et le houblonnage se font d'une manière identique à celle qui correspond au procédé par décoction. Certains brasseurs, cependant,



LES

Feves au Lard

MARQUE

" Waldorf "

Un met idéal — Préparation soignée, exquise, ne demandant aucun apprêt. Il suffit de chauffer la boîte. On peut les manger froides. Les ménagères apprécient beaucoup ce genre de conserves qui les exemptent de beaucoup d'ouvrage. Elles se vendent facilement et donnent un bon profit.



LES

MARINADES au Vinaigre et au Sucre

DE... **WILLIAMS BROS. & CHARBONNEAU**

de DETROIT, Michigan,

ont aujourd'hui conquis le public consommateur par leur qualité supérieure, le choix des condiments, le dosage scientifique des épices et autres ingrédients qui entrent dans leur fabrication.

Représentants pour la Province de Quebec :

L. CHAPUT, FILS & CIE

MONTREAL

préfèrent n'ajouter le houblon qu'à la la fin de l'opération.

La drêche est aussi piquée et épuisée comme cela a lieu dans le procédé par décoction, en vue de la confection de la petite bière.

Fermentation du moût.—La fermentation a pour but, ainsi que nous l'avons dit, de transformer le glucose contenu dans le moût en alcool qui donne à la bière son caractère de liquide spiritueux, et en acide carbonique qui se dégage, mais dont une partie reste dans la bière en la faisant mousser.

Les levures ont besoin, pour vivre et se multiplier, de rencontrer dans le milieu où elles vivent divers éléments indispensables : oxygène, matières sucrées, substances azotées et minérales.

Le moût qui est un décoction ou une infusion de malt, c'est-à-dire d'orge germée, contient du glucose, des albuminoïdes et des corps minéraux, c'est-à-dire que les trois dernières conditions de nutrition de la levure sont remplies ; enfin la levure trouve aussi dans ce moût de l'oxygène, provenant soit de l'air qu'on y a injecté, soit de l'atmosphère extérieure.

Nous avons vu que la fermentation du moût se faisait, soit par la levure haute, soit par la levure basse. Le nom de la première provient non seulement de ce qu'elle agit à la plus haute température (59°), mais de ce qu'elle se porte pendant la fermentation à la partie supérieure des cuves ; la levure basse, au contraire, se dépose presque complètement au fond des cuves et travaille à la température la plus inférieure (41°).

La fermentation basse correspond au brassage par décoction ; la fermentation haute correspond au procédé par infusion.

Fermentation basse. — Cette partie de la fabrication s'effectue dans des caves spéciales construites en matériaux mauvais condusteurs de la chaleur dont le sol bien dallé est imperméable et dont les murs sont vernis. Ces caves doivent être tenues dans un état de propreté rigoureuse par des badigeonnages fréquents à la chaux ou à un antiseptique, tel que le bisulfite de soude ou le chlorure de zinc. Les cuves de fermentation surélevées au-dessus du sol sont généralement de forme tronconique, la grande base formant la partie inférieure ; on les fait en bois goudronné ou mieux en ardoise ; dans ce dernier cas, elles ont la forme d'un parallépipède. Elles doivent être tenues également dans un très grand état de propreté.

Les caves peuvent être refroidies par deux procédés différents à la température de 41° nécessaire à la fermentation basse : par le moyen d'une glacière située dans la cave même ou mieux par une tuyauterie spéciale dans laquelle passe de l'eau refroidie par la machine à glace. Les liquides en fermentation sont amenés à 41° par des méthodes analogues : immersion d'entonnoirs métalliques remplis de glace, ou mieux par des réfrigérants dit " réfrigérants drapeaux, " que l'on dispose dans les cuves de fermentations et formés d'une lame creuse dans laquelle circule en chicane l'eau glacée dont nous avons parlé.

Quand le moût refroidi a été amené dans les cuves, on procède à la *mise en levain*, c'est-à-dire qu'on l'additionne d'un demi-litre de levain en pâte par hectolitre de moût. L'opération est alors abandonnée à elle-même ; après quelqne temps, on voit se dégager d'abondantes bulles de gaz en même temps que le liquide se recouvre d'une mousse assez épaisse tenant en suspension des ferments, des résines de houblon et des matières albuminoïdes coagulées. La *fermentation tumultueuse* se calme ensuite peu à peu et, au bout de quinze jours, elle est terminée ; on soutire alors le moût fermenté et on l'envoie dans les foudres de garde pour y subir la *fermentation complémentaire.* Dans beaucoup de brasseries, le passage du liquide des cuves



La demande active qui s'est produite si rapidement pour la nouvelle marque :: :: :: ::

d'Avoine Roulée la "Nor-West"

depuis qu'elle a été mise sur le marché, prouve d'une manière irréfutable la vérité de nos assertions au sujet de sa pureté et de ses qualités économiques et alimentaires.

Celà vous paiera d'en avoir en stock.

McKay Milling Co., Ottawa.

Succursale de Montréal: 303, Board of Trade.











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

Etablis en 1845. **YOUNG & SMYLIE, Brooklyn, N.Y.**

aux foudres se fait au moyen d'une pompe.

Les foudres dans lesquels s'effectue la fermentation complémentaire doivent être tenus d'une façon très soignée ; ils ont une contenance de 100 gallons environ ; ils sont en douves de chêne, très solidement cerclés et munis d'un trou de bonde à la partie supérieure et d'une ouverture avec robinet à la partie inférieure. Ils sont placés dans des caves analogues à celles destinées à la fermentation et maintenues à 41° environ par les mêmes procédés.

Après quelque temps, le liquide en fermentation laisse sortir par la bonde une certaine quantité de mousses que l'on essuie avec grand soin ; on remplace le liquide ainsi expulsé par addition de nouveau moût fermenté et après deux ou trois de ces opérations, on peut fermer définitivement la bonde. La fermentation continuant encore, il se développe dans le foudre de l'acide carbonique sous pression qui rend la bière mousseuse. En même temps, les acides et les alcools de la bière réagissent les uns sur les autres pour donner à la boisson son bouquet et sa saveur. Cette bière, si elle est conservée pendant peu de temps, doit être éclaircie artificiellement ; si on la garde plus de trois mois, elle s'éclaircit alors d'elle-même.

Fermentation haute.—Cette fermentation s'effectue dans des locaux semblables à ceux destinés à la fermentation basse, le moût étant mis soit dans des cuves, soit dans des tonneaux ; mais il n'est plus nécessaire d'y maintenir une très basse température ; 54° à 59° suffisent ; on obtient cette limite en plongeant dans le moût des réfrigérants analogues à ceux déjà cités, mais dans lesquels circule de l'eau fraiche et non plus glacée.

Quelque temps après la mise en levain, la fermentation part ; mais la levure qui se multiplie, au lieu de se déposer au fond des cuves vient pour la plus grande partie surnager au-dessus du liquide, où on peut la recueillir au moyen d'une sorte d'écumoire ; on peut encore la faire déborder dans des rigoles qui l'amènent à l'atelier de préparation de la levure. Cette levure est lavée et conservée d'ailleurs comme la levure basse.

La fermentation haute ne dure que de 5 à 8 jours ; quand elle est terminée, la bière est traitée comme nous l'avons déjà dit pour subir la fermentation complémentaire. La bière ainsi obtenue ne peut être considérée comme boisson de garde : elle doit être consommée assez rapidement.

Conservation et débit de la bière.—La bière, au moment de sa consommation, doit être mousseuse, claire et limpide. La première qualité s'obtient, comme nous l'avons vu, en bouchant les foudres dans lesquels on conserve la bière de façon à ce que l'acide carbonique dégagé par la fermentation complémentaire se dissolve dans le liquide sous pression et se dégage au moment du soutirage.

La limpidité de la bière s'obtient spontanément dans les bières de garde quand elles sont conservées assez longtemps en cave. Si, au contraire, la boisson doit être consommée rapidement, on l'éclaircit en employant divers artifices tels que l'introduction de copeaux de bois ou le collage au moyen de la colle de poisson ou ichtyocolle ; cette dernière s'emploie à raison de 1 once environ par 15 gallons de bière. Enfin dans le cas où la bière de garde elle-même ne serait pas d'une limpidité parfaite, on remédie à cet inconvénient par la filtration à travers de la pâte de papier ou même à travers des filtres en papier. Cette filtration est réalisée industriellement au moyen de divers appareils dans lesquels on fait passer la bière avant de l'introduire dans les fûts d'expédition, ou dans les bouteilles. On a tout intérêt à transvaser la bière, non pas à l'air libre, mais sous pression, de façon à éviter le départ d'une partie de l'acide carbonique. Divers appareils permettent de réaliser cette condition.

BOUTELLEAU & Co



COGNAC

UN RÉGAL
DE GOURMET !

LA

Fine Champagne Vieille

X. V. O. B.

1831

DE

Boutelleau

Vous y penserez en donnant vos commandes pour les Fêtes de Noël et du Jour de l'An.

Nous avons aussi la Fine Champagne Vieille, 1824 — une rareté, et la Fine Champagne Vieille, 3 Diamants V. O. B.

Les récompenses officielles obtenues par la Maison Boutelleau : Médailles d'Or, Médailles d'Argent, Médailles de Bronze, la plus haute récompense à l'Exposition de Philadelphie et la Croix de la Légion d'Honneur, en 1888, attestent la supériorité de ses Cognacs.

REPRÉSENTANTS AU CANADA

Hudon, Hebert & Cie, Montreal

La Mutual Reserve

EST ABSOLUMENT EN REGLE.

Elle est officiellement déclarée Solvable par le Département des Assurances de New-York. Les attaques dirigées contre le Président Burnham et ses Collègues par des employés congédiés absolument dénuées de fondement.

Pendant les quelques années dernières la Mutual Reserve Fund Life Association de New-York, le principal représentant aux Etats-Unis dans le domaine des assurances du système de répartition, a été l'objet de fausses représentations des plus amères et des plus malveillantes au profit des compagnies formant ce qu'on appelle la "vieille ligne." L'argent a été répandu comme de l'eau, non ouvertement, mais en secret, dans le but de détruire l'institution de fond en comble. Que cette institution existe encore et qu'elle prospère, il n'y a pas de meilleure preuve au monde que son système est parfait et que son administration est honnête. S'il en était autrement, l'examen officiel que vient justement de terminer le département des assurances de New York aurait mis à nu toute apparence de faiblesse ou de corruption et à en juger par le langage du surintendant, il est évident qu'il aurait été trop heureux s'il eût été habile à déclarer que la compagnie devrait immédiatement et pour toujours cesser de faire des affaires. Mais, en dépit de lui-même, pour ainsi dire, il s'est vu contraint de déclarer la compagnie solvable, avec un surplus d'environ un quart d'un million de dollars du bon côté.

Après ces déclarations du Surintendant est survenue la publication des accusations les plus pernicieuses et les plus scandaleuses contre le Président et ses collègues de la direction, attaques faites sous leurs propres noms par des hommes qui occupent la position non enviables d'employés congédiés par la compagnie. Longtemps on a supposé qu'une grande partie des obstacles suscités à la compagnie était l'œuvre de ces gens travaillant—probablement pour bonne et suffisante considération—dans l'intérêt des compagnies susnommées de la "vieille ligne." Maintenant ils sont démasqués, de sorte que tout le monde peut voir quel genre d'hommes ils sont. Et, quand on prétend que le département des assurances, ouvertement hostile à la compagnie, ignorait absolument ces accusations au moment où il faisait son rapport, l'observateur le moins perspicace peut voir qu'il n'y a pas même l'ombre de vérité dans ces accusations. Le président Burnham, n'a pas le moindre souci à avoir de pareilles attaques. Ceux qui le connaissent le mieux—et il est peu d'hommes qui soient aussi bien connus—savent qu'il est aussi honorable que les gens honorables qui de tout temps ont été à la tête des assurances sur la vie aux Etats-Unis. Ses collègues sont des hommes de même tempérament et eux et la compagnie resteront solides à leur poste, tandis que, quelques-uns de leurs ex assistants feront connaissance avec les cellules de la prison vers lesquelles ils paraissent se diriger volontairement.

L'exposé fait par le département des assurances est, en somme, un grand triomphe pour le président Burnham. Si le département avait pu l'accabler, il l'aurait fait et, ne l'ayant pas fait, c'est une preuve que la compagnie est imprenable. Comme matière de fait, la compagnie fait des progrès étonnants en présence des obstacles qu'il lui faut rencontrer et le danger d'un receveur n'existe plus.

Les anciens membres de la compagnie peuvent maintenant conserver leurs polices avec confiance et de nouveaux membres peuvent venir avec la conviction que quoi que la compagnie veuille faire, elle sera en même temps capable et désireuse de le mettre à exécution. On n'en peut dire davantage pour aucune autre compagnie qui existe dans le monde.

Il est bon d'ajouter que le président Burnham nie absolument et sans une ombre de réserve qu'il y ait le moindre fondement pour aucune des accusations portées par les ex-employés dont il a été fait mention. Ce sont, dit-il, du commencement à la fin, des mensonges inventés de toute pièce. Et les détails qu'il donne sur les raisons pour lesquelles certains employés ont été congédiés par la compagnie sont si accablants qu'ils peuvent être difficilement imprimés avant les procédures légales qui, sans doute, vont commencer avant longtemps.

La Cie Royale Electrique

MONTREAL, QUE. — Manufacturiers — TORONTO, ONT.

d'Outillages et d'Appareils d'Electricité

Seuls Fabricants au Canada du

Systeme "S.K.C." Diaphase

De Générateurs de Courants Alternatifs, de Moteurs et de Transformateurs

Au moyen duquel les lumières incandescentes, les lumières à arc et les forces peuvent être fournies par le même dynamo et le même circuit.

Dynamos à courant direct,
Moteurs à courant direct,
Générateurs pour Tramways,
Outillage complet de Tramways,
Dynamos pour lumière à arc,
Lampes à Arc, par série ou multiples,
Fils de toutes sortes,
Fournitures d'électricité.

◆◆◆◆◆

— AGENT AU CANADA POUR —

La Lampe Incandescente 'Royal Beacon'

Pour Stations centrales, Tramways, Transmissions de Force, Appareils, Travaux de Mines et Moulins de tout genre.

Spécialité d'Appareils Electriques complets pour Fabriques.

☞ Correspondance sollicitée. ☜

Hygiène et Médecine des Gens Nerveux

S'IL est actuellement une question sanitaire d'intérêt général, c'est, à coup sûr, la question du nervosisme, bien que certaines races (juifs Américains, Slaves) soient, plus que la race française, prédisposées à ses atteintes.

Les causes saillantes du nervosisme sont, d'abord, la déchéance héréditaire ; ensuite, l'agitation permanente et l'équilibre instable de nos sociétés contemporaines, où l'on veut mener de front la folie des affaires et celle des plaisirs, brûlant pour ainsi dire le système nerveux par les deux bouts.

L'abus de certains excitants (café, thé, tabac, alcool), les émotions morales, et même les accidents matériels, les chagrins, les pertes d'argent, le désœuvrement succédant brusquement à une occupation continue, l'amour contrariée, les professions exposant à un ébranlement physique habituel (employés de chemins de fer, commis voyageurs, etc.) fournissent au nervosisme de nombreuses victimes.

Non, ce n'est pas impunément que l'homme dépasse le budget naturel de ses forces. Mais, aujourd'hui, une éducation urbaine défectueuse, l'abus précoce des plaisirs et des spectacles, le jeu, la musique, les parfums, les poisons intellectuels de tout ordre développent l'impressionnabilité nerveuse et font subir à la vitalité célébrale une sorte de retrait. Signalons aussi les périls d'un habituel contact avec des névropathes. La *contagion nerveuse* ou par imitation est loin, assurément d'être exceptionnelle : nous la constatons à chaque pas de notre pratique.

Les symptômes nerveux varient, du tout au tout, selon la variété de névrose. C'est une légion des plus bariolées que celle des névropathes. Je décrirai ici, en quelques mots, les phénomènes que l'on observe le plus couramment

C'est, d'abord, une fatigue générale, avec mal de tête, diminution de la mémoire et de la volonté, inégalité flagrante d'humeur et trouble très tangible des facultés affectives. L'attention devient pénible, la nutrition faiblit, l'émotivité est habituelle. Le travail le plus familier devient difficile. Le névrosé se plaint de vertiges, de fourmillements dans les membres, de douleurs lombaires et dorsales, de faiblesses musculaire insolite. La dépression s'est, on le dirait, fixée à demeure sur les centres nerveux, s'y organisant, comme si elle était l'état normal.

C'est ainsi que, conscient de sa débilité progressive, le nerveux trouve en lui-même une source abondante de soucis et de mélancolie. Il analyse tout, se défie de tout et de tous : ses soupçons le rendent indécis, ombrageux, misanthrope. De plus en plus concentré en lui-même, il déplore le vide de la vie et ressent, d'une manière parfois suraiguë, la plainte maussade et universelle des choses. Le nervosisme est une vraie tunique de Nessus. Les malades accusent la présence constante d'un voile sur la vue, se plaignent de mouches volantes, de battement de paupières : leur regard est alangui et sans entrain. L'estomac est atonique et paresseux, il devient le siège de tiraillements, de gonflements de gargouillements. L'intestin est souvent paralysé. Le cœur est agité de palpitations intermittentes.

La pensée elle-même devient pénible ; les facultés d'observation s'affaissent et la mémoire fait naufrage : des crises de spleen s'abattent sur le malade. Sa musculature se débilite, ses articulations deviennent lâches, et il n'est pas rare de constater parfois des courbures et des déviations osseuses. Le mal de tête redouble pendant la digestion : il s'accompagne de craquements à la nuque, d'une chaleur cérébrale intense, avec sensation d'un casque pesant et phénomènes d'abasourdissement plus ou moins marqués.

Je le répète d'ailleurs : rien n'est plus variable que le tableau du nervosisme. Les symptômes n'ont de constant que leur inconstance même. Mais ce qui frappe et ce qui paraît le plus démoralisant, c'est l'impressionnabilité extrême des malades, leur absence totale de réserve nerveuse, leurs tics mentaux et souvent leurs bouffées délirantes manifestes, sous forme d'obsessions, de peurs, d'anxiété, d'idées fixes, d'impulsions irrésistibles, avec apaisement et satisfaction manifestement consécutifs à l'acte accompli.

Ce sont souvent, d'ailleurs, ces idées anormales, plus ou moins conscientes, qui viennent troubler les nuits et augmenter encore l'excitabilité morbide. Du jour où le sommeil ne vient plus marquer la cessation réparatrice des fonctions de relation ; du jour où l'activité cérébrale subsiste, durant la période où les nerfs et la conscience devraient se reposer, on assiste à l'aggravation visible des douleurs physiques et des préoccupations mentales. Personne n'ignore l'énorme rôle précurseur joué par l'insomnie dans l'aliénation. Chez les nerveux proprement dits, le sommeil, le grand cordial des nerfs, est n-

Nous sommes les Agents

POUR

Philippe Richard	—Cognac, France	—Brandy
Mitchell & Co.	—Glasgow	—Scotch Whisky
Mitchell Brs. Co.	—Belfast	—Irish Whisky
Vve Amyot	—Saumur	—Champagne
Thos. J. Lipton	—Londres	—Thés

Nous Controlons les marques suivantes:

THÉS JAPON, Marque "VICTORIA"
" " " "PRINCESSE LOUISE"
" CEYLAN " "VICTORIA".
" " " "PRINCESSE LOUISE"

NOUS INVITONS LE COMMERCE A ESSAYER LES MARQUES CI-DESSUS — NOUS EN GARANTISSONS LA QUALITÉ ET NOS PRIX SONT DES PLUS FACILES.

LAPORTE, MARTIN & CIE, Epiciers en Gros

Montréal

suffisamment réparateur : il n'est pas rare, après deux heures d'un premier sommeil lourd et profond, de voir le reste de période nocturne s'écouler dans l'insomnie.

Cependant, toujours conscient et affligé de sa situation, le névrosé perd courage, se tourmente, s'angoisse. Il a comme des verres noirs devant les yeux : son caractère, flottant et instable se reflète dans sa parole et dans ses écrits. Son cerveau est rongé par la tristesse : l'espoir, cette suprême force vitale, a été banni de son horizon avec le bon sommeil, paisible accumulateur d'énergie. Sans cesse préoccupé de son *moi*, le nerveux ressent le dégoût et le néant de toutes les heures : comme l'a exprimé miss Call "la névrose n'est peut-être que de l'égoïsme monté en graine." Aussi est-elle le fréquent apanage des artistes, dont l'activité, turbulente et brouillonne, se meut ordinairement dans le cercle et dans le culte étroit de leur personnalité plus ou moins falote.

Le mal subit des hauts et des bas, selon les variations atmosphériques, les vicissitudes morales et le traitement institué. A propos d'atmosphère, j'ai souvent observé que la sécheresse améliore sensiblement les états nerveux chroniques : n'est-ce pas à la faveur d'un fonctionnement meilleur de la peau, soupape de sûreté de toute notre économie organique ? Au contraire, on voit augmenter l'élément douloureux et émotif des névroses en même temps que le baromètre s'abaisse et que l'humidité augmente. C'est dans les mois d'automne, surtout, que l'on assiste à la perte de résistance, à la dégénérescence morale, aux peurs indéfinies, à la sombre incohérence qui assiègent les gens nerveux. En été, les orages sonnent un véritable branle-bas dans le système cérébro-spinal et provoquent souvent des sensations indéfinissables d'anéantissement. Mais ces états ne sont que passagers ; souvent même ils sont suivis d'une période apparente d'amélioration.

Dans le traitement rationel des névrosés, l'hygiène alimentaire présente la plus haute importance. Quatre repas par jour, deux grands et deux petits, en recommandant de peu boire et de faire une sieste d'une demi-heure après chaque repas ; de mâcher longuement et de stimuler l'appétence par un régime un peu varié ; tels sont les préceptes généraux. Comme ration d'entretien, nous préconisons surtout le poisson maigre cuit au bleu, les viandes bouillies, les œufs, le maigre de jambon, les purées de légumes, les bouillies de céréales, les végétaux amers, les panades, fruits cuits, raisin, pain très rassis, pâtes alimentaires, poulet au riz, etc... On évitera les sauces relevées, le café, le thé, le tabac, le vin pur. Il est naturel, pour parer à l'épuisement de la cellule nerveuse, d'opter pour les aliments les plus phosphatés: amandes, moelle osseuse, puddings, panades aux biscuits anglais, bouillies d'avoine d'orge et de blé, œufs durs écrasés dans l'huile et le vinaigre, crèmes renversées, fromages à la crème. Comme boissons, du lait coupé d'eau de chaux ou de la bière brune riche en en malt. Comme condiments et stimulants, je tolère volontiers, avant le repas, une tasse de consommé, froid et dégraissé ; après le repas, une tasse de maté ou de cacao chaud, parfois une flûte de champagne. N'oublions pas que les nerveux ont, tous, les voies digestives atones : c'est ce qui favorise les stagnations et, par suite, les fermentations dans l'estomac. On évitera avec soin d'engorger le foie par les corps gras, le gibier et les aliments trop compliqués ; on réduira à leur *minimum* les gaz intestinaux, en supprimant le pain ordinaire pour le remplacer par le pain grillé, les grissini ou les biscottes.

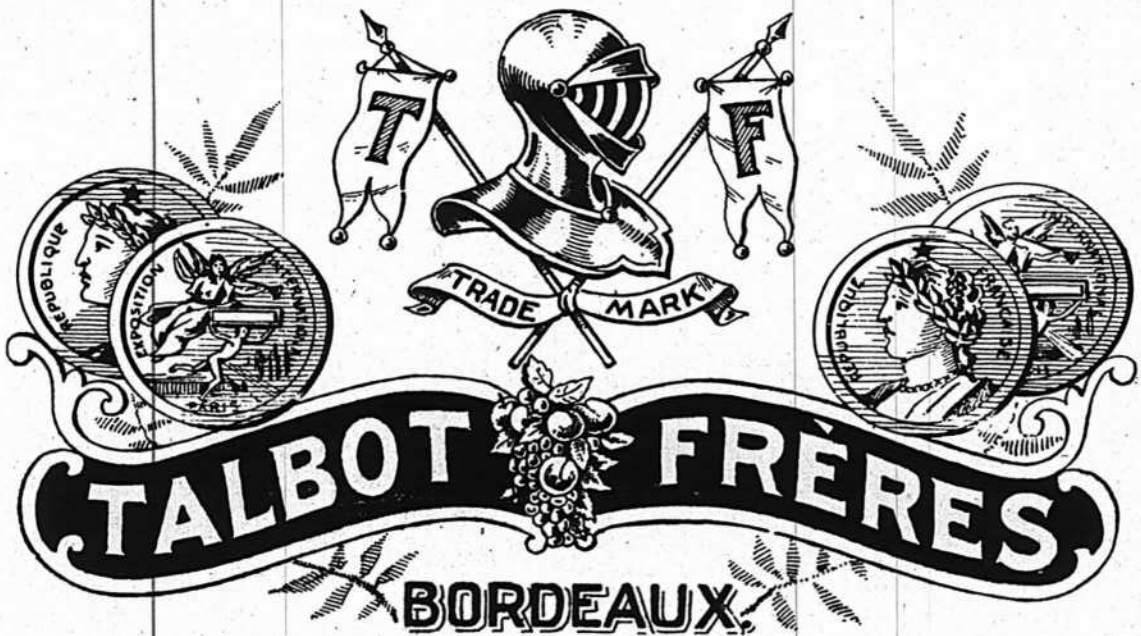
Il importe surtout de restreindre à sa plus simple expression le repas du soir : c'est ainsi que l'on concilie le sommeil aux neurasthéniques ; c'est ainsi qu'on éloigne de leur cérébralité les visions nocturnes et les pénibles cauchemars, dus presque toujours à une mauvaise digestion et fréquemment répercutés, pendant le jour, sous la forme d'idées noires.

C'est en vain que vous puiserez dans l'arsenal de la pharmacie pour le traitement des névroses : vous ne ferez, le plus souvent, que ruiner un peu plus la nutrition et compliquer même certains symptômes. Les médicaments si souvent aléatoires contre le nervosisme, réclament, avant d'être prescrits, un grand renfort d'observation : car les nerveux ne réagissent jamais de manière univoque.

Il faut se garder surtout des poisons de la cellule nerveuse : élexirs alcooliques, chloral, morphine, sulfonal, etc. Ce sont ces drogues qui entraînent le plus souvent la banqueroute complète du cerveau et de la moelle. On cherchera, au contraire, à remédier à la viciation intime des échanges par la strychnine et le phosphore qui incitent et ravitaillent le système nerveux ; on allégera les viscères et on les décongestionnera par des laxatifs réguliers et surtout par les alcalins, puissants antidotes de l'arthritisme. Quant à l'insomnie, elle sera combattue par la méthode naturelle (tête basse, eau froide sur le le front, etc.) et par l'usage modéré de la valériane et des bromures. Contre la maigreur, ce qui m'a toujours réussi, ce sont les lavements d'huile de foie de morue émulsionnée avec un jaune d'œuf.

Une place d'élite doit être faite à l'hydro-

Conserves Alimentaires de Choix



Pois,
Champignons,
Cepes,
Haricots,
Macédoines de Légumes,
Flageolets,
Asperges,
Epinards,
Artichauts,
Choux de Bruxelles,
Etc., Etc., Etc.

SEULS DISTRIBUTEURS DE GROS AU CANADA

HUDON, HEBERT & CIE, MONTRÉAL.

thérapie, dans la médecine des gens nerveux. Stimulante et tonique, tour à tour capable d'accélérer ou de ralentir les mutations, selon les divers modes et combinaisons de ses pratiques, l'hydrothérapie doit être surtout appliquée froide : comme l'acier, le corps humain se trempe, à son usage. Les lotions tièdes du *tub* et le drap mouillé sont plutôt calmantes ; la douche froide, en jet brisé et courte, est excitante et perfubatrice. C'est surtout au lever que ces diverses pratiques sont favorables : on s'en méfiera, toutefois, chez les sujets notoirement rhumatisants, auxquels vont bien mieux les frictions d'alcool camphré, les bains sulfureux et les douches écossaises.

On évitera de doucher la nuque et la colonne vertébrale chez les névropathes sujets aux étourdissements et aux vertiges. Contre l'atonie gastrique et la constipation, rien ne vaudra l'application sur le ventre (20 minutes soir et matin) d'une bande de flanelle humide, quatre ou cinq fois roulée autour de l'abdomen.

L'action dynamique de certaines sources thermales, en stimulant les éléments sensitifs, développe, dans les centres vitaux, un puissant dégagement d'énergie, capable de remédier à la défaillance des fonctions nerveuses. La tonicité et le bien-être qui en résultent participent, à la fois, des bienfaits de la cure d'air, des frictions, des bains, du massage et de l électricité. Ce sont surtout les sulfureuses et les chlorurées fortes qui nous ont rendu, en pareil cas, les plus fidèles services.

Je viens de parler de l'électricité : sédative et stimulante, selon les appareils et le dosage médical qu'on peut en faire, l'électricité est souvent précieuse dans un mal où domine l'irritabilité avec faiblesse. Mais il faut qu'elle soit maniée par un spécialiste prudent, honnête et expérimenté.

Restaurateur passif du muscle, excitant de l'appétence, facteur mécanique de l'assimilation, le massage accroît la nutrition nerveuse, favorise la circulation du sang et de la lymphe, exalte les sécrétions, supprime les douleurs névralgiques et musculaires. C'est un sérieux remède contre cette souffrance générale des tissus qui les épuise et fait obstacle à l'équilibre organique. C'est surtout dans les cas de douleurs abdominales, avec constipation et hypocondrie, que le massage nous a procuré l'amendement des symptômes et l'atténuation de l'épuisement nerveux.

En supprimant les pénibles sensations de tiraillements, causés par la chute des viscères, les ceintures contentives jouent souvent, dans les névroses, un rôle curatif annexe des plus favorables. Le déséquilibre du ventre engendre celui du cerveau : c'est pourquoi, surtout chez la femme, il faut savoir insister pour la suppression du corset et son remplacement par une bonne ceinture.

L'exercice est le pain quotidien du névrosé ; mais il doit être sagement dosé, à cause de la vulnérabilité fréquente à la fatigue d'un sujet à doublure arthritique presque constante. L'entraînement atténué, fractionné, progressivement réglé s'adaptera, autant que possible, à tous les organes. Les meilleurs exercices sont, d'ailleurs, la marche, le cheval, la natation, le billard, l'aviron, la bicyclette.

En éveillant mille sensations neuves, le voyage chasse les soucis qui peuplent les cerveaux maladifs, fortifie la digestion et l'assimilation, active les combustions vitales. Il n'est pas jusqu'à la trépidation causée par certains modes de transports qui ne puisse, à certaines heures graves (insomnie rebelle), procurer aux centres nerveux une révolution des plus salutaires. Dès que s'esquisse l'état nerveux chez un de mes malades, je lui prescris le voyage. Qui dit déplacement dit affranchissement, échappatoire.

L'hygiène éducative joue le plus grand rôle, chez les héréditaires, pour empêcher la tache nerveuse originelle de s'élargir dans le jeune homme. C'est presque au berceau qu'il faut traiter le prédisposé : on lui évitera l'odieux internat, le surmenage émotionnel de la fournaise urbaine ; on s'appliquera à fortifier chez lui la volonté. Le séjour à la campagne, en une localité élevée et lumineuse, le calme passionnel, joint à la culture somatique régulière, exerceront sur l'ensemble du système nerveux une influence salutaire.

Ce qu'il faut surtout éviter aux jeunes gens, ce sont les excitations psychiques permanentes. On fuira les excès artistiques, les spectacles passionnants, les émotions dépressives ; on cherchera les distractions agréables et saines qui reconstituent, par la joie et l'espoir, la santé du système nerveux et chassent ce que Chateaubriand nommait *le mal à la vie*. En supprimant toute fatigue insolite, on conseillera une occupation absorbante et fertilisante pour l'esprit : car le névrosé plongé dans le désœuvrement entend grincer sans trêve tous les ressorts de sa machine, et son cerveau ne tarde guère à s'étioler dans l'inaction. Au contraire, le névropate occupé se reconcilie avec la vie normale et perd l'habitude complaisante de s'analyser sur toutes ses faces.

Refaire du sang, par un air pur et un bon régime, voilà le sûr moyen d'équilibrer les nerfs. Le sang est le grand modérateur du

Avoines Roulées "Maple Leaf"

Un article vraiment supérieur comme mets pour le déjeuner, delicieux, exquis.

SANS RIVALES!! INAPPROCHABLES!!

Tous les principaux Epiciers en Gros et Jobbers de Montréal et de Québec vous les fournira. Essayez-les. -:- -:-

WALTER THOMSON,

- - MANUFACTURIER - -

LONDON. ONTARIO.

Lard, Farine, Grains, Provisions,

MÉLASSE, SUCRE, THÉ, RIZ, -:- -:-
KEROSÈNE, HUILE DE CHARBON

Tabac Canadien en Feuilles.

PHOSPHATES ALBERT THOMAS.

C. O. GENEST & FILS

SHERBROOKE, P. Q.

système nerveux, l'antispasmodique par excellence ; c'est l'anémie qui met plus souvent le feu aux poudres dans un édifice nerveux miné d'avance par la dégénérescence.

***

Pour réaliser l'harmonieux équilibre du système nerveux, il importe donc de vivre en étroite conformité avec les lois de la nature. Les névropathes n'ont rien de bon à attendre de l'homœpathie, du spiritisme, de l'hypnotisme, des pratiques végétariennes, ni de ces innombrables variétés de charlatanismes, qui sont comme une végétation intensive du pavé des grandes villes.

Dr E. Monin.

AU PLATEAU DE SALERS

UN BURON

" Une promenade dans le Cantal " a conduit un des rédacteurs du *Journal des Débats* jusqu'au plateau de Salers. La race bovine de Salers est une des plus estimées du centre de la France. Il y a vu un " buron " et voici comment il en parle. C'est intéressant :

Le hasard emmena près de nous un flâneur, habitant de Salers, propriétaire d'une vacherie, qui, sur notre désir de visiter un buron, offrit de nous montrer le sien. Après une demi-heure de marche, nous étions dans un grand pâturage.

Il y a 50 hectares pour 46 vaches, fit notre guide. On compte environ 1 hectare (2½ arpents) par vache.

Il nous expliqua que les vaches, logées pendant l'hiver dans les fermes, quittent leurs étables au printemps, et, *après une bénédiction solennelle du curé*, s'acheminent vers la montagne ; elles y restent jusqu'en octobre, sous la surveillance du maître-vacher, de son aide et d'un pâtre. C'est pendant ce séjour à la montagne que se font les fromages. Ces gros fromages du Cantal qu'on appelle " la fourme."

" Entrons dans le buron, ajouta-t-il.

Une odeur de lait caillé, de fromage aigre, nous saisit. L'intérieur du buron était assez sombre ; on distinguait pourtant dans cette pièce trois grabats rangés contre les murs, puis, sur le sol battu, des cylindres de bois, des sortes de presses, une foule d'ustensiles épars.

Aussitôt que le lait arrive dans la *gerle*, grand cylindre de bois que nous avions vu transporter la veille, par un attelage de vaches, on y plonge la présure, sans l'écrémer. Alors il se caille. Quand il est suffisamment pris, qu'il est devenu ce qu'on appelle la *tome*, commence le travail de pétrissage et de presse qui le transforme en fromage, fait sortir le *petit-lait* ; enfin, donne au fromage même la forme sous laquelle il est vendu.

Jadis, continue notre guide, le pétrissage était fait par le vacher, à l'aide des seuls secours de la nature, c'est-à-dire avec ses mains et ses genoux. Le vacher s'agenouillait sur la *tome...*, et allez donc. N'est-ce pas, Antoine ?

Chertainemin (certainement), fit le vacher.

Aujourd'hui on a la presse à tome qui opère mieux et plus promptement. Beaucoup de vachers résistent à ce progrès et, méfiants, continuent de presser eux-mêmes, et, chose curieuse, les fermiers les encouragent. Ils trouvent le fromage meilleur ainsi, comme si je ne sais quelle bienfaisante vertu se communiquait des genoux du vacher à la tome... En bas, dans la cave, on entasse les fromages jusqu'au moment de la vente. Aimez-vous le petit-lait ? C'est le régal des montagnards.

Nous n'en n'avions jamais goûter. Le vacher nous en offrit dans de gros verres. Cela nous parut fort médiocre, frais sans doute, mais aigre et fade en même temps. D'ailleurs, l'odeur du buron commençait à nous incommoder. Nous sortîmes. L'air, au dehors, nous parut deux fois plus vifs et parfumé.

LES VACHES DE SALERS.

Les sonnailles du troupeau tin-

Au Commerce de Détail Seulement.

Depuis que nous avons limité la vente de nos articles AU COMMERCE DE DETAIL exclusivement, nous avons été à même de donner à nos clients MEILLEURE SATISFACTION de toutes manières et ils RECOLTENT LE PROFIT de leurs transactions directes avec nous, tant sous le rapport de la QUALITÉ que sous celui du PRIX.

Nos Lignes pour le Printemps

sont les meilleures que nous ayons soumises au Commerce.

Pas un magasin n'est complet sans nos ARTICLES DE VENTES POPULAIRES.

CES MARCHANDISES NE PEUVENT PAS ÊTRE OBTENUES D'AUCUNE MAISON DE GROS. -:- -:- -:- -:- -:- -:-

Nos Voyageurs sont actuellement sur la route avec les échantillons du Printemps. Veuillez attendre leur visite.

Seguin, Lalime & Cie.,

ST-HYACINTHE, Que.

taient, dispersées dans la prairie. Le propriétaire nous en fit approcher et nous vanta quelques vaches, deux vieilles, trois autres encore jeunes, comme des types parfaits de la race Salers. La couleur frappe tout d'abord. Ces bêtes ont une robe uniforme, rouge-brune, plus rouge que brune, avec des poils frisés, lustrés, qui prennent au soleil des tons éclatants. La taille est assez haute, la tête est régulière et les cornes s'en élancent, solides, de forme très harmonieuse.

Nous suivions de notre mieux les explications de notre guide sur les mérites de ses bêtes, la forme des pis, l'attachement des jambes, la ligne du dos. Mais nous admirions surtout le jeu de ces robes rouges sur le vert opulent de la prairie; c'est un des effets de couleur le plus particulier à ce pays.

D'ailleurs, au milieu de ce pâturage, nous remarquons mieux la vigueur des touffes de cette herbe fine, lustrée elle même qui nourrit et forme cette belle race.

Nulle part, dit le propriétaire, les pâturages n'égalent ceux qui s'étendent sur ces hauts plateaux, voisins de l'ancien cratère. Cela tient à la fois à la nature du sol qui est volcanique et à l'altitude de cette contrée variant entre 900 et 1,200 mètres (2,950 à 3,940 pieds). Là les hautes montagnes, très proches, attirent les les nuages, entretiennent l'humidité et font jaillir aussi des quantités de sources.

L'eau, voyez-vous, Messieurs, l'eau et la neige, c'est notre richesse; car l'eau donne l'herbe, qui nourrit les bêtes, d'où vient le lait, dont on fait le fromage, lequel se change en pièces de cent sous. En somme la montagne est notre bienfaitrice, et, si Salers a toujours eu et garde pour toujours une si grande importance dans notre pays, c'est parce qu'elle est la ville la plus voisine de la montagne, placée au centre même de ces pâturages sans pareils

LES BANQUES et la GARANTIE

Depuis la fermeture de la Banque Ville Marie, la question des banques incorporées, a fait, dans les journaux financiers, l'objet de nombreux articles. On a notamment discuté les questions se rattachant à l'inspection des banques et aux garanties réclamées par un certain nombre de journaux quotidiens en faveur des déposants.

Nous pouvons résumer en deux mots les conclusions de nos confrères. A part le seul *Moniteur du Commerce* qui trouve que rien n'est plus simple que l'inspection des banques, tous les autres journaux, anglais ou français, se rendent parfaitement compte des difficultés que présente cette inspection. Mais, question de difficultés à part, l'inspection des banques deviendrait bientôt une mesure obligatoire et légale si son efficacité pouvait être démontrée. Pour notre part, nous avons, dès le début, établi que nous croyions peu à cette efficacité et que la meilleure garantie pour les déposants d'obtenir le remboursement à échéance de leurs dépots dans les banques était de confier leurs fonds à des institutions financières solides et éprouvées et à elles seulement.

Nous ne voulons pas dire là que de nouvelles banques qui viendraient éventuellement à se fonder ne devraient pas trouver le noyau de clientèle qui les ferait vivre et prospérer. S'il s'en formait de nouvelles, il est certain qu'elles se présenteraient à l'appel du commerce et des industries qui en auraient souhaité l'apparition, avec un capital suffisant et un bureau de direction qui commanderait l'estime et la confiance de la clientèle.

D'ailleurs quelles sont aujourd'hui les banques prospères? Celles qui par leur capital cherchent à satisfaire aux nécessités de plus en plus grandes du négoce qui a besoin de crédit. Celles qui possèdent à leur tête un

CH. LeTOURNEUX, Pres. JOS. LeTOURNEUX, Sec. Tres.

MAISON FONDÉE EN 1849

LeTourneux, Fils & Cie

(Limitée)

Fer en Barres, Aciers, Clous en tous genres, Articles de Quincailleries, Etc. Huiles, Peintures et Vernis

Agents Généraux pour la vente de la

Pondeuse Automatique de **J. H. A. Sylvestre**

ET DES

Targettes pour Chassis de **P. Houle & Cie**

Ces **Targettes** ayant été fabriquées avant la hausse du fer, nous pouvons les vendre à meilleur marché que les autre genres de **Targettes** . . . . . .

Il y va de votre intérêt de demander nos Prix avant d'acheter ailleurs...

Bureaux et Salles d'Échantillons

259 a 265 Rue St-Paul.

Entrepots : 5 à 9 Rue Vaudreuil, MONTREAL.

bureau de direction dont les membres ont, grâce à leurs talents, à leur travail, à leur situation personnelle, à la considération dont ils jouissent et au respect qu'ils commandent, conquis la confiance du public.

Il est évident que quand nous parlons de capital suffisant nous ne voulons pas dire autre chose que capital nécessaire et utile. Un excès de capital est presque aussi dangereux qu'un capital trop exigu. Son chiffre droit être proportionné à l'emploi qu'on en veut et qu'on en peut faire et aux ressources qu'offre la localité où la banque opère. Si une banque s'établit dans une ville de 25,000 âmes, il est évident qu'elle n'a pas besoin d'un capital aussi élevé qu'une banque qui se fonderait dans un centre industriel et commercial ayant une population de 250,000 âmes. Et même, dans une ville de cette importance, il est à considérer qu'il existe toujours plusieurs banques concurrentes avec un capital souvent différent et ce n'est pas toujours la banque à plus fort capital qui donnera les meilleurs résultats, à ses actionnaires ni les plus solides garanties à ses déposants, mais celle qui sera le mieux administrée et aura la meilleure réputation de moralité, le meilleur renom de sagesse et de prudence.

Ces banques là ne craignent ni inspecteurs, ni inspections, et elles n'en ont pas besoin. Elles administrent les fonds de leurs actionnaires et de leurs déposants—suivant une expression consacrée—en bon père de famille.

Quant aux banques, qui, comme la banque Ville-Marie,—si toutefois il en devait encore jamais exister — voudraient déguiser leur véritable situation, que peut la loi contre elles. Punir les coupables, c'est-à-dire intervenir quand le mal est fait ; c'est-à-dire encore, alors qu'il est trop tard.

C'est donc dans un sens préventif du mal que la loi devrait intervenir. Nous l'avons déjà dit c'est par la menace de châtiments que la loi peut compter prévenir le mal et pas autrement. L'acte de 1890 concernant les banques, menace les signataires de faux rapports, de peines très sévères et, on sait, cependant, quelles graves accusations pèsent sur deux des directeurs de la banque Ville-Marie.

Cet exemple nous ramène à dire de nouveau que c'est dans la solidité éprouvée d'une banque, dans la moralité de ses directeurs et de son personnel qu'existe réellement et uniquement la garantie que cherchent et les actionnaires et les déposants.

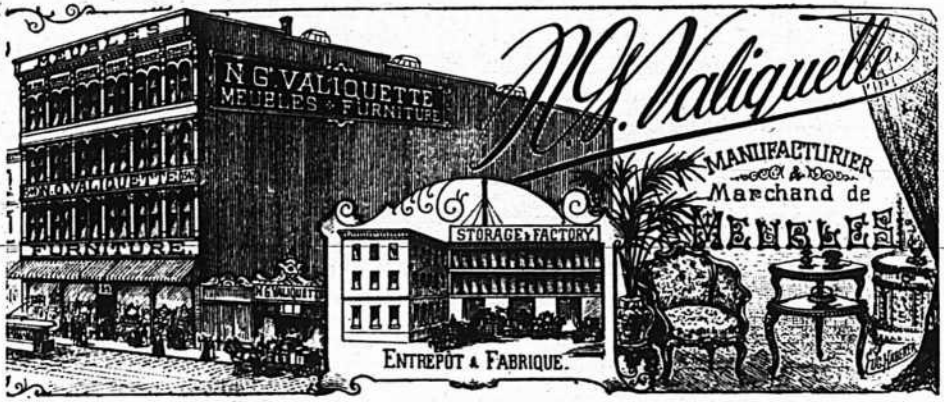
A part quelques modifications à apporter à l'acte des banques de 1890, modifications dont nous parlerons en temps et lieu, nous avons la certitude que la loi qui régit nos banques incorporées répond aussi bien que possible aux exigences du public et aux nécessités du moment.

Ce n'est pas d'ailleurs quand la prospérité toujours croissantes du pays exige l'emploi de capitaux plus considérables qu'il convient de demander, que la loi force les banques à laisser dormir sans emploi dans leurs coffres une forte partie des fonds mis à leur disposition. Une pareille mesure entraînerait du reste à trop de conséquences fâcheuses pour croire que le Parlement voudrait même discuter une proposition semblable si elle lui était soumise.

Si certaines modifications sont devenues nécessaires dans l'acte des banques, c'est notamment en ce qui à trait aux banques en état de suspension de paiements, mais le moment n'est pas venu d'entamer ces questions.

D'où vient le nom de *Yankee* donné par les Anglais aux Américains et devenu très usuel ?

Le surnom de *Yankee* (prononcez *Ianki*) a été donné ironiquement par les Anglais aux Américains, parce qu'il rend assez bien la manière dont les premiers habitants des Etats-Unis prononçaient le mot *English* (Anglais).



Les Marchands,

Les Hommes d'Affaires,

TROUVERONT A NOTRE ÉTABLISSEMENT TOUS LES GENRES D'

AMEUBLEMENTS

Salles à Manger,
Chambres à Coucher,
Salons,
Boudoirs,
Bibliothèques.

Nous avons un choix considérable de petits MEUBLES de fantaisie, CABINETS, CHAISES, TABOURETS, ÉTAGÈRES, bref, tout ce qu'il faut pour rendre une maison confortable. Nos prix sont toujours raisonnables et supportent facilement la comparaison avec ceux des autres maisons.

N. G. Valiquette

1541, 1547, 1552, 1554

RUE STE-CATHERINE, - - MONTREAL.

Commerce, Industrie et Finance

La récolte des raisins, dits de Corinthe, aux iles Ioeniennes est, cette année, évaluée comme médiocre et dans une proportion de 10 % au-dessous de la moyenne.

Malgré cette infériorité de production et en raison du stock important qui reste de la dernière récolte dans les magasins du Gouvernement, les prix de début de la nouvelle campagne qui ont été de 150 drachmes les mille livres sont tombés à 140 drachmes et ont actuellement une tendance à la baisse.

***

Nous connaissons les quantités de beurres et de fromages introduites dans Paris en 1898. On a consommé, à Paris, cette année-là, plus de 25,000,000 lbs de beurre venant de France et 1,000,000 venant de l'étranger, du Danemark principalement. Les beurres de France proviennent dans leur ordre d'importance, des Charentes, de la Normandie, de l'Auvergne, de la Bretagne, de la Haute-Saône, puis du Nord.

Quant aux framoges, il en a été consommé près de 15 millions de lbs, les envois de la Suisse et de la Hollande pour les fromages secs vont en augmentant.

***

Il y a peu de temps encore, tout le monde parlait des prix offerts par les gouvernements des colonies australiennes à ceux qui découvriraient les meilleures méthodes pour débarasser le pays de l'invasion des lapins. Aujourd'hui, grâce aux procédés de conservation frigorifique la scène est changée. Le chargement le plus considérable de lapins conservés dans la glace vient de quitter la colonie de Victoria. Le *Denton Grange*, le premier steamer expédié aux termes du nouveau contrat que le Département de l'Agriculture de Victoria a conclu avec la "Federal Steamship Company," est parti de Melbourne à la fin de juillet avec une cargaison de 15,000 caisses à claire-voie ne contenant pas moins de 360,000 lapins. Dans ces conditions on n'est pas surpris d'apprendre que la diminution du nombre de lapins a été si grande que les chasseurs ne peuvent plus gagner leur vie dans les régions avoisinant les villes.

***

Parmi les nombreux projets que le gouvernement de l'Uruguay se propose de présenter prochainement au Corps Législatif, il en est un dont l'importance mérite une mention particulière. Il ne s'agit de rien moins en effet, que de réserver à l'Etat le monopole de la rectification et de la vente des alcools. L'auteur du projet est M. Campistegui, actuellement ministre des Finannces, qui s'en promet, assure-t-on, un accroissement de recettes de 800,000 piastres au moins, déduction faite de tous les frais d'administration et d'exploitation du monopole.

En dehors des avantages économiques que l'Etat pourrait en retirer, le monopole projeté permettrait aussi de combattre victorieusement la consommation d'alcools vénéreux que des spéculateurs sans scrupule n'hésitent pas à vendre ou à employer.

Aux termes du projet, les distilleries actuellement établies dans la République seraient les seules autorisées à fabriquer les alcools de première distillation et ne pourraient vendre leurs produits qu'à l'usine centrale de rectification.

Après promulgation de la loi — et ceci mérite l'attention spéciale des importateurs de vins étrangers — la graduation des vins de provenance étrangère serait limitée à 13° C sous 15° de température ; l'excédent alcoolique paierait un droit de plus ou moins élevé.

Par son importance intrinsèque et par les conséquences qu'il entraîne surtout, ce projet ne peut manquer d'occasionner d'ardentes discussions. Les monopoles d'Etat n'ont guère réussi jusqu'ici aux Etats Sud-Américains, et c'est toujours chose grave que d'innover en semblable matière.

***

La France va prochainement être sillonnée, dans tous les sens, par un nombre incalculable de fils téléphoniques.

En effet, le sous-secrétaire aux postes et télégraphes avait, il y a quelques semaines, prié les conseils généraux de lui faire savoir si leurs départements consentiraient à prendre à frais communs avec l'Etat l'installation de réseaux téléphoniques permettant aux communes de communiquer entre elles, ces communes devant être d'ailleurs reliées, grâce à un système nouveau, avec Paris, de même qu'avec toutes les autres villes de France.

Les réponses n'ont pas tardé à arriver rue de Grenelle. Sur les quatre-vingt-six départements, six seulement se sont montrés récalcitrants : les Basses-Alpes, la Corrèze, les Côtes-du-Nord, le Finistère, la Manche et la Vendée. Les autres ont approuvé le projet.

Peintures

A L'HUILE
AU "JAPAN"
EN TUBES
AU VERNIS
EN BOITES
EN SEAUX
EN BARILS

Pour BRIQUE
Pour PONTS
Pour CUIVRE
Pour OR
Pour PLANCHERS
Pour COUVERTURES
Au GRAPHITE

Peintures

Vernis

BATEAUX
Pour INSTRUMENTS
Pour VOITURES
Pour DECORATIONS
Pour HARNAIS
Pour LITHOGRAPHIES
Pour PIANOS
Pour POLISSAGE
Pour TUYAUX

Les plus grands manufacturiers de
Peintures et Couleurs au Canada.

The..... CANADA **PAINT** COMPANY Limited.....

Montreal. Toronto.

Les frais de cette amélioration si importante s'élèveront en moyenne, à $8000 par département ; grâce à cette dépense, la France sera dotée du réseau téléphonique le plus considérable du monde entier.

***

Les pêcheries de perles l'île Margarita sur la côte septentrionale du Vénezuela, sont connues depuis environ trois siècles, c'est-à-dire depuis la découverte de l'Amérique.

Actuellement encore, cette industrie est surtout pratiquée par les naturels de l'île, et on estime que la somme totale qu'ils reçoivent annuellement de ce chef s'élève à environ $100,000. Il est à remarquer toutefois, que cette somme est loin de représenter la valeur des perles recueillies dans ces parages.

Les perles sont achetées aux indigènes par un très petit nombre de négociants, qui opèrent pour le compte des maisons européennes.

La pêche des huîtres perlières n'est soumise à aucune règlementation au Venezuela, et les barques qui y sont affectées n'ont à payer qu'une taxe annuelle d'environ $24. On compte environ 400 barques dont les propriétaires se livrent à cette pêche, mais aucune n'est pourvue d'appareils de plongeurs. Le mode de procéder des indigènes est très primitif ; ils se servent d'une sorte de drague pesante en métal, qui racle le fond de la mer et que l'on retire lorsque l'on suppose qu'elle contient une certaine quantité d'huitres.

D'après le Ministre des Etats-Unis à Caracas, les meilleurs bancs d'huîtres perlières du Venezuela se trouvent à proximité de quelques petites îles situées près de l'île Margarita. Il paraît d'ailleurs que l'on trouve, sur ces îles, d'énormes quantités d'écailles, dont une bonne partie pourrait être utilisée pour la production de la nacre.

Etant donné la richesse des bancs d'huîtres perlières du Venezuela, il est assez probable que des bateaux munis de scaphandres ou de cloches à plongeurs y obtiendraient d'excellents résultats.

***

Un nouvel arbre à caoutchouc : M. Dybowski, directeur du Jardin colonial, vient de présenter à l'Académie des Sciences de Paris, une note intéressante sur la possibilité d'obtenir une gutta-percha de premier ordre en cultivant dans certaines colonies françaises un arbuste originaire du nord de la Chine, appelé " Eucomia."

On sait toute l'importance que le développement de la bicyclette, de l'automobile et de l'électricité et de ses multitudes applications a donnée à la gutta-percha. Or, jusqu'à présent, la production de cette précieuse matière, dont le prix dépasse souvent $1.50 la lb. est limitée aux îles de la Sonde.

Jusque-là, tous les essais tentés pour introduire l'arbre à gutta de Java dans les colonies françaises n'ont donné que de faibles résultats, car ces plantes ont des exigences telles que les colonies où l'on peut en essayer la culture sont très limitées.

La découverte de l'utilisation d'une nouvelle plante est donc importante.

L' " Eucomia " peut être cultivée sous les climats tempérés. La gutta extraite des fruits de cette plante est de très bonne qualité et les fruits en renferment la proportion énorme de 28 pour 100. D'ailleurs, les feuilles et les rameaux contiennent aussi cette substance et peuvent être utilisés.

Voilà donc une plante nouvelle qui va être une source de richesse pour les colonies qui en feront la culture, et le Jardin colonial, qui en possède des spécimens, compte la propager rapidement et l'envoyer tout d'abord en Indo-Chine, dont le climat sera très favorable à sa culture, puis dans d'autres colonies.

Le point curieux est que cette plante, originaire du nord de la Chine, a été étudiée et propagée au Jardin colonial, à Paris, et sera à nouveau expédiée en Orient, où les études du genre de celles qui ont été décrites à l'Académie n'auraient pu être faites.

***

Les *Trusts* ont rendu les cerveaux inutiles en affaires, un idiot peut maintenant prendre une commande aussi bien qu'un homme doué d'une intelligence supérieure. Aussi, pour diminuer les frais, un génie a-t-il créé le commis-voyageur automatique. Il est en papier-maché et représente un commis-voyageur assis sur sa boîte d'échantillons, on l'emballe et on l'envoie aux commerçants. Lorsqu'il arrive, le commerçant le déballe, l'installe sur son bureau, touche un ressort qui déclanche un cylindre phonographique placé à l'intérieur de la boîte d'échantillons et le voyageur commence son boniment : " Bonjour, monsieur, voici nos derniers articles et les prix auxquels nous pouvons les vendre, puis la machine énonce la liste des prix des articles du *trust* que l'automate représente.

A l'autre extrémité de la boîte d'échantillons se trouve un trou communiquant à un cylindre récepteur, le commerçant n'a qu'à donner son ordre à haute voix dans le dit trou. Merci, dit l'automate, et maintenant, ajoute-t-il, si vous le désirez, je vais vous raconter deux histoires comiques et

La Poudre a Pate "PURE GOLD"

est aussi bonne que la meilleure marque américaine et à 25 pour cent meilleur marché. De plus, nous vous aidons à la vendre.

..ECRIVEZ-NOUS..

The Pure Gold Mfg. Co., Limited, - Toronto.

++ PAS DE STOCK COMPLET SANS ++



La meilleure à acheter. La meilleure à vendre.
La meilleure à employer.

LES INGREDIENTS SONT TOUS ABSOLUMENT PURS.

La véritable poudre à pâte **"Cook's Friend,"** avec la marque sur chaque paquet, est en vente dans le gros.

vous chanter quelques-unes des dernières créations musicales. Si le commerçant ne se soucie pas de cette partie artistique, il tourne une petite tige et l'automate vexé garde le silence. Le commerçant n'a plus qu'à replacer l'automate dans la caisse et à le retourner à la maison expéditrice. De retour au bercail, on retire le cylindre qui a enregistré l'ordre, on en met un neuf et on envoie l'automate à un autre client. L'automate peut parler toutes les langues du globe, on n'a pour cela qu'à y mettre un cylindre impressionné par la langue du client auquel on le destine.

C'est un instrument superbe et les avantages qu'il possède sur un commis-voyageur en chair et en os, sont trop nombreux pour les mentionner, je n'en citerai que quelques-uns, il ne mange pas, il n'a pas de notes d'hôtel à payer et il ne tire jamais sur sa maison. De plus, pensez aux énormes dépenses de chemin de fer qu'il économise. Les temps sont proches, oh ! commis-voyageurs, où le vendeur automatique breveté vous jettera tous sur le pavé.

Se non è vero vous avouerez que *è bene trovato.*

***

Champagne à bas prix.—La Société d'Agriculture d'Alger organise un concours pour la fabrication d'un type de vin mousseux, à bas prix, susceptible d'être adopté comme consommation courante.

Le concours s'ouvrira à Alger, au siège de la Société d'Agriculture, à la fin janvier 1900.

Les concurrents ne devront pas se faire connaître ; une devise ou un numéro sous pli cacheté permettront de reconnaître le lauréat après la décision du jury.

Le jury sera désigné par la Société d'Agriculture.

Une médaille d'or et une médaille de vermeil seront distribuées aux deux types qui rempliront le mieux les conditions visées.

La boisson gazeuse à base de vin à l'étude ne devra pas contenir autre chose que du vin, du sucre, de l'acide citrique, de l'acide carbonique et de l'eau, toute addition d'alcool ou autres produits est interdite. Les concurrents devront faire connaître au jury la composition du produit ; la Société pourra faire analyser les échantillons présentés.

Les concurrents auront la faculté de présenter chacun plusieurs types de mousseux, à formules différentes, à base de vin blanc ou de vin rosé.

Le prix de revient devra être indiqué avec les éléments permettant vérification.

L'acide carbonique pourra provenir de différentes sources connues dans l'industrie ; acide carbonique liquide, appareils à eaux gazeuses.

Les vins mousseux devront être contenus dans des bouteilles de différentes contenances. Le jury tiendra compte des récipients, du bouchage de l'étiquetage.

Les concurrents ne devront pas perdre de vue que le mousseux doit devenir un boisson facile à livrer dans les cafés, restaurants, buffets, cercles, etc.

***

Quelques notes sur la préparation des figues sèches, en Algérie, intéresseront les lecteurs du PRIX COURANT, au moment même où l'on commence à recevoir les arrivages de ces fruits exotiques.

"Le figuier est l'arbre qu'affectionne le Kabyle.

Plus de vingt-cinq variétés de figuiers sont cultivés en Kabylie. Les fruits jaune d'or à maturité sèchent sur l'arbre et sont, à ce moment, délicieux. Mais, c'est alors qu'une préparation par trop primitive compromet la valeur de cet excellent fruit.

Les figues mûres, à demi-sèches, tombent sur le sol ou sont récoltées sur les branches et entassées dans des corbeilles, sans aucun triage, les figues écrasées avec les figues intactes.

La dessication est achevée au soleil, sur des claies ou simplement sur des nattes ou sur un lit de feuiiles de dyss.

Généralement des dispositions très insuffisantes sont prises pour éviter les dégâts causés par une averse, et, tous les ans, une bonne partie de la récolte est perdue et une autre est altérée.

Dans les gourbis, construits à cet effet, les figues sèches sont entassées, puis chargées sur les bêtes de somme qui portent le produit au marché.

Sur les tas, il est facile d'observer un petit papillon qui dépose des œufs, qui, bientôt, se transforment en une larve qui ronge une grande partie des figues.

Quand on a suivi de près cette récolte, on est facilement amené à concevoir quelques améliorations qui, bien que très simples, auraient un effet très considérable.

Il serait très utile d'installer, dans les principaux centres de production, des séchoirs perfectionnés. Les figues récoltées, demi-sèches sont facilement transportables du champs au séchoir ; séchées en quelques heures, elles conserveraient un goût très agréable, seraient exemptes de goûts acides et forts dus à des fermentations qui détruisent une partie du sucre.

Les figues, séchées par les Indigènes, devraient, avant d'être mis en magasin, subir une véritable désinfection au moyen d'une

Le Chocolat et le Cacao de FRY

ONT FAIT LEUR MARQUE

Dans le Monde Entier

275 MEDAILLES D'OR ET DIPLOMES

D. MASSON & CIE

Seuls Agents pour la Province de Québec et agents conjoints pour les Provinces de l'Ouest.

"Les Thés du Japon" Surpassés.

Plus de peinture, de colorant ou de falsification sous une forme quelconque.

"Salada"

**Feuille Naturelle,
Pur,
Sans couleur.**

—Vert, de Ceylan—

Semblable, comme arôme, à un thé du Japon, mais beaucoup plus sain et délicieux.
Un essai fera de vous son ami ; vous serez converti pour toujours.

Paquets d'étain scellés seulement. Jamais vendu en vrac.

30c. et 40c.

Depot de Gros: 368 rue St-Paul, Montreal

étuve sèche. La chaleur, sans altérer la figue, détruirait les œufs et les larves des teignes, et même les ferments divers.

Les figues, ainsi préparées, se conserveraient toute l'année, et, par leurs qualités nouvelles, obtiendraient sur le marché un prix plus rémunérateur.

***

Après l'alcool dont on entend plus beaucoup parler, voici venir l'air liquide, menaçant à la fois vapeur, pétrole, électricité.

La force nouvelle offre ce précieux avantage d'être inépuisable et d'un prix de revient presque nul, si nous nous en rapportons au récit des expériences qui se poursuivent actuellement sur les applications possibles de l'air liquide, fabriqué industriellement à New-York, où l'on obtient cette liquéfaction de l'atmosphère d'une façon continue et pour ainsi dire indéfinie.

Si vous introduisez, dans le cylindre d'une machine à vapeur, un peu de cet air liquide, aussitôt le piston se met en marche, avec une force à laquelle n'atteindrait pas le plus puissant jet de vapeur.

Cela est très compréhensible. L'air devient liquide à 135 degrés au-dessous de zéro, un froid dont nous n'avons aucune idée. La température de l'air au milieu duquel nous vivons est en moyenne de 18 à 20 degrés. En exposant brusquement de l'air liquide à la température ambiante, il bout instantanément et se transforme en vapeur dont la force de dilatation est énorme.

Pour obtenir de la vapeur d'eau, il faut de la houille qui coûte cher et s'épuise peu à peu ; cette houille produit une chaleur parfois intolérable, une fumée asphyxiante, des scories, des cendres, etc. Avec l'air liquide, ni bruit, ni chaleur, ni odeur, ni fumée et cet avantage inappréciable de pouvoir être obtenu en tous lieux, puisqu'il suffit de puiser dans l'atmosphère !

Cette source de force qui ne coûte presque rien permettrait aux grands transatlantiques de pouvoir naviguer sans charbon, sans machine et sans se préoccuper d'avoir des points de relâche où refaire leurs approvisionnements de houille. Les locomotives seraient désormais sans chaudières, et n'auraient plus besoin de s'arrêter pour "faire de l'eau." La solution serait rendue plus facile du problème de la navigation aérienne, puisque nous aurions une force motrice qui n'exigerait plus de lourdes machines.

Enfin les automobiles de tous calibres profiteraient largement de cette nouvelle application.

***

On a beaucoup parlé, dans ces derniers temps, de la fabrication d'un café de figues qui, en Autriche et en Allemagne, tend à prendre une place importante dans la consommation. Ce produit est infiniment supérieur à la chicorée ; avec le lait, notamment, le café de figue donne un aliment réellement très agréable, et les petites graines de la figue, torréfiées et pilées, communiquent un arôme très fin à ce breuvage.

Les qualités inférieures peuvent seules être consacrées à cette fabrication. Les maisons d'Autriche, qui fabriquent en grand, offrent à $3.20 le quintal de figues rendu à Trieste.

Les figues de Bougie sont actuellement vendues de $5 à $6.00.

Une fabrication de café de figue, aurait toute chance de réussir à Bougie, en utilisant les déchets des triages, et surtout en achetant aux Indigènes, à très bas prix, les figues de la fin de saison, les figues mal préparées ou de qualités très inférieures.

En un mot, la culture du figuier est loin d'avoir, en Algérie, pris la place qu'elle mérite, et quelques améliorations dans les procédés de dessication ou de conservation permettraient de donner une très grande extension à une des rares cultures non menacées de mévente.

Il ne faut pas oublier que, dans la région méditerranéenne, il existe des variétés de luxe qui manquent à la collection des races kabyles, répondant surtout à la consommation courante pour l'alimentation. Dans les stations si favorables aux figuiers de la région de Seddouk, par exemple, il serait utile d'introduire les figues fines d'Italie, et surtout de Smyrne.

***

Le mot de la fin.

On demandait à un tanneur de cuir bien connu ; Avez-vous foi dans les *trusts* ?—Non, répondit-il,—pourquoi donc avez-vous accepter d'entrer dans une organisation de ce genre ?—Que feriez-vous, si quelqu'un vous offrait 250 fr. pour votre cravate ? se contenta-t-il de répondre.

Les maisons qui, en quelques années après des débuts modestes, sont arrivées au succès, ont généralement réussi grâce à une publicité judicieuse pratiquée dès le début de leur entreprise.

Au Premier Rang.

Thé du Japon "Hibou" Nº 100



Ce Thé Supérieur—le Hibou No 100—est, depuis plusieurs années, le grand favori des gourmets véritablement dignes de ce nom, de ceux qui distinguent entre un arôme naturel et l'arôme factice des thés communs vendus sous des noms ronflants et sous des étiquettes pompeuses.

Le consommateur le plus difficile dans ses goûts y trouve à la fois la force et le parfum, le stimulant agréable de la digestion, l'accompagnement obligatoire d'un fin déjeuner.

En un mot, c'est un Thé de Luxe à la portée de toutes les bourses.

L'EPICIER

trouve dans la vente de ce thé exquis, la satisfaction de plaire à sa clientèle, et un profit substantiel.

L. Chaput, Fils & Cie

MONTREAL

LA TENDANCE ACTUELLE.

EN donnant la traduction du discours prononcé à la convention annuelle de l'Association des marchands détailleurs de la Pensylvanie, par l'éditeur de l'*American Grocer*, nous sommes certains d'intéresser nos lecteurs.

Chaque jour apporte dans le commerce de détail des changements dus à des causes différentes, mais provoqués surtout par la concurrence, c'est-à-dire par le désir de surpasser son voisin, ou de ne pas se laisser dépasser par lui.

Le commerçant est plus éveillé de nos jours qu'il ne l'a jamais été, il éprouve le besoin de connaître les idées des autres, de se les approprier ou de se les assimiler ; les idées des autres aiguillonnent les siennes propres et c'est ainsi que des méthodes commerciales nouvelles se font jour.

Un exposé des "Tendances actuelles" n'est donc pas hors de propos, c'est pourquoi nous empruntons à la *Grocer's Review* de Philadelphie les lignes qui suivent :

Messieurs de la Convention,

Votre honoré président m'a donné un grand sujet à traiter pour un petit homme. Et, dans la crainte qu'on m'accuse de témérité en esquissant "La Tendance actuelle" permettez-moi de vous dire qu'il y a des années on m'apprit à donner une raison pour ma croyance. C'est ce que chacun devrait être préparé à faire en matière de politique, de religion, de gouvernement, de négoce, de commerce ou de tout ce qui est d'intérêt public ou privé. En outre, je désire que vous ne perdiez pas de vue que ma conviction n'est pas faite sur bien des points relatifs aux conditions sociales et économiques actuelles.

Si mes remarques devaient se borner à une brève expression d'opinion, je déclarerais sans hésiter que "La Tendance actuelle" dans le monde entier est d'établir solidement les principes énoncés par Jésus-Christ et qui trouvent leur expression dans cette parole : "Que le plus grand d'entre vous soit comme un serviteur." Etrange à dire, cette injonction a été imposé à mes réflections par un sénateur de l'Etat de New-York qui la considérait comme la clef de tous les problèmes sociaux. C'est-à-dire que le monde s'exalte d'humanité en développant l'individualité et la puissance de l'homme, unité de la société. La "Tendance actuelle" dans ce but, réside dans l'organisation et la centralisation.

Combien étrange en effet, que parmi toutes les choses créées, animées ou inanimées, l'homme ait été si lent à apprendre que l'intégrité et l'unité est mieux préservée et sa puissance accrue par l'association ou l'union avec les autres unités. Toujours l'univers avec son ciel de minuit a été une leçon de choses, parsemé de corps innombrables : soleils de grandeurs inconcevables, planètes, satellites, étoiles de différentes grandeurs, comètes, nébuleuses, tous se mouvant dans leurs rapports de l'un à l'autre avec une précision et un ordre si parfaits que même l'homme peut déterminer à une seconde près le moment de leur apparition et leurs mouvements. Si nous tournons nos regards vers la forêt, le chêne géant répète la leçon. Nous notons sa hauteur démesurée, sa force la puissante étendue de ses branches et de ses racines et quand nous étudions le mystère de sa croissance, la parenté de ses feuilles de ses rameaux, de ses branches, de son tronc, nous trouvons que tous ont leur naissance dans une simple cellule ou unité douée de puissance d'expansion ou de multiplication, chacune de ses unités travaillant en parfaite harmonie avec toutes les unités. Le grand Tyndall nous a dit que chaque atome dans une montagne de granit prend sa place pour obéir à la loi immuable. Chaque particule a une affinité pour les autres particules et travaille avec elles, gagnant ainsi de la force et contribuant à un ensemble parfait.

Si nous examinons l'histoire, nous trouvons dans l'église catholique romaine un exemple qui prouve que dans l'organisation se trouve le meilleur moyen de préserver l'intégrité et l'unité et d'accroître la force. Pendant des siècles ce puissant pouvoir a contrôlé ses unités et elle le fait encore aujourd'hui comme ne le fait aucune autre organisation connue de l'homme.

Les grands partis politiques ont appris que la force réside dans l'organisation, telle qu'elle est comme sous le nom de "machine." Le seul inconvénient dans cette organisation est que le chef élu du parti joue trop fréquemment au dictateur et provoque ainsi la révolte ou la décadence.

Et malgré ces exemples ou leçons de choses toujours existantes, combien l'homme est lent à reconnaître le principe. N'est-ce pas dû à l'égoïsme, à l'amour du pouvoir, à l'avidité, à la convoitise ? Ces nations ne perdent-elle pas constamment de vue le principe qui en découle avec ce résultat que la guerre



Celà paie de vendre

De bonnes viandes.
Parceque le public les achètent et en redemande—La première vente n'est pas la seule vente — Le commerce grandit et se développe.
Les épiciers qui vendent

les Viandes de Clark

et les recommandent n'ont jamais à se plaindre de leur commerce de viandes.

Les vendez-vous ?

C'est le bon temps maintenant.

Essayez quelques-unes de nos Spécialités.

éclate et qu'elle est considérée par l'homme comme un mal nécessaire et, par quelques-uns comme un bien pour un mal. Les armées permanentes dévorent la force de la nation parce que les unités sont déplacées. Les Turcs n'ont-ils pas mis obstacle à la marche du progrès pendant des siècles ? Est-ce que l'Angleterre ne regarde pas les Boërs comme une menace pour les meilleurs intérêts de la société, ce qui, dans ce cas, signifie l'Empire de la Grande-Bretagne et l'Afrique du Sud ?

Si le principe émis est accepté, alors organisation, centralisation signifient le plus grand bien pour le plus grand nombre, parce qu'il rehausse et exalte le pouvoir de l'unité. Jamais, dans l'histoire du monde, ses habitants n'ont été dans une aussi bonne condition qu'aujourd'hui. L'état de sauvagerie a fait régulièrement place à la barbarie puis avec le temps à la civilisation qui, plus tard, s'élèvera à la plus haute condition qui existait avant le péché d'Adam et d'Eve.

Peu m'importe de quel nom on désigne l'effort organisé : trust, organisation ou association, tous travaillent à améliorer l'état général. Agir autrement serait une mauvaise politique et provoquerait un désastre. Le monopole est contraire au principe, mais, dans ce pays, aucun monopole ne peut exister, si ce n'est pour une très courte période. La défense personnelle oblige le capital organisé ou l'emploi de la force à respecter les droits de l'unité. Dans une cause récente jugée par les tribunaux de Californie, le monopole a été défini comme suit :

" Un monopole existe quand la totalité ou la presque totalité d'un objet de négoce ou de commerce dans un Etat ou un district se trouve confiné dans les mains d'un seul homme ou d'une organisation d'hommes, de manière à placer pratiquement le maniement ou la production de la commodité ou objet sous un tel unique contrôle, à l'exclusion de la concurrence ou de libre commerce dans la dite commodité. Moins que cela ne constitue pas un monopole."

En acceptant cette définition, il est impossible de trouver un monopole. Aussitôt qu'une industrie offre des profits plus qu'ordinaires, elle appelle la concurrence immédiate. L'organisation fait concurrence à l'organisation.

Voyez nos grandes cités, et remarquez leurs magnifiques constructions et demandez quels sont leurs propriétaires. On vous répondra que ce sont les organisations qui cherchent à rendre service à tous au plus bas prix possible. Ce sont les organisations qui fournissent les parcours sur rails à bon marché, les allumettes, la bière, le sucre, le lait, tous les moyens de transport, les banques et les facilités d'opérations financières. Elles demandent un très petit profit avec de très vastes opérations et deviennent riches terriblement vite.

Andrew Carnegie prélève $1 par tonne de fer, Swift, un dixième de cent par livre de bœuf. Un tiers de cent par livre de sucre veut dire $45,000 par jour pour le Sugar Trust et 12 p. c. de dividende à 11,000 actionnaires ; au lieu de ces gros profits qui, comme autrefois, se centralisaient dans quelques familles. Dans un discours au Nineteenth Century Club, Edward Atkinson de Boston, en parlant des changements économiques récents et de la tendance à discréditer le capitaliste, appelait l'attention sur ce fait qu'un baril de farine était transporté de Chicago à New-York pour vingt-cinq cents et observait : " Si vous vous opposez à ce que les Vanderbilts deviennent millionnaires en faisant ce service, prenez alors une brouette et roulez-là vous-même." Sortons de la théorie et répondons à la question que Bourke Cockran posait à l'hon. W. J. Bryan à la conférence de Chicago :

" Maintenant, qui en souffre et où est le dommage ? Où le monstre s'est-il emparé de sa proie ? Sur qui a-t-il passé sa griffe ? Où est son repaire ? J'ai le droit de dire que quand vous appelez une agrégation de capitaux, une combinaison, un monstre à tête d'hydre, un vampire, vous ne jetez aucune lumière sur celle qui illumine ma route."

La vérité est que le monde est fatigué de payer dix hommes pour faire le travail d'un, deux ou trois hommes. Il combat sans trêve pour se débarrasser des surnuméraires. Dans quelques-unes de vos associations vous avez combiné les unités du commerce en une organisation dans le but de vous débarrasser du jobber et de vous rapprocher du producteur. Preuve du principe énoncé ; chaque unité gagne par l'association avec les autres unités.

Et maintenant plus spécialement quelle est la "Tendance actuelle" en ce qui concerne l'intérêt des épiciers ? C'est de mettre le distributeur, le producteur et le consommateur plus près l'un de l'autre. En sus des syndicats d'achat mentionnés, nous avons dans les cités plus grandes des hommes qui possèdent un certains nombre de magasins de détail qu'ils approvisionnent d'un magasin central. Ces organisations comprennent parmi les épiciers de détail en vue, aux Etats-Unis ; Park et Telford, James Butler avec quatre-vingt-quatre magasins ; Hunter, à Philadelphie avec plus de cinquante ; en Angleterre, Lipton avec plus de 200 planteurs de thé, fabricants de conserves de viande et de confitures ; en Allemagne, une

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

EDMOND BOUCHER **BOUCHER & ROFFEY** HARRY ROFFEY

...TAILLEURS...

Coin des rues St-Pierre et Notre-Dame,

Téléphone Main 1548. MONTREAL

Costumes d'Hiver

Haute Nouveaute. Faites votre choix, c'est le bon temps !

Les étoffes nouvelles pour la saison maintenant prochaine viennent d'arriver chez

JOSEPH LAMOUREUX & CIE, Marchands-Tailleurs Fashionables,
1615 Rue Ste-Catherine, coin St-Hubert, Montréal.

Dominion Mf'g. Co.

- BISCUITS -

Nous sollicitons vos commandes et vous garantissons entière satisfaction.

574 Rue Amherst,

☞ Ecrivez pour Liste de Prix. Montreal.

Reliure à Prix Réduits....

Pendant la morte saison, nous offrons à nos clients en général et aux lecteurs du PRIX-COURANT, en particulier, d'exécuter leurs travaux de reliure—ordinaire ou de luxe—à 15, 20 et 25 p. c., au dessous des prix courants, suivant l'importance de l'ouvrage.

ED. LÉVEILLÉ & Cie, Relieurs, Doreurs et Regleurs
35 RUE SAINT-GABRIEL, MONTREAL.

LES HUITRES !

Pour les ouvrir, il faut un bon couteau.
Celui qui est reconnu le meilleur est le "BOSTON", vendu en gros et en détail, seulement par

L. J. A. SURVEYER, Quincaillier, 6, rue St-Laurent, Montréal.

organisation monstre possède plusieurs centaines de magasins. Cette dernière manufacture, importe, possèdent ses propres moulins et se passe d'intermédiaires.

Nous devons savoir que ces exemples sont des exceptions et que le succès est plutôt dû à l'homme qu'au système. L'individualité est un facteur qui s'affirme par lui-même. L'homme qui ne peut réussir sans le secours de l'association, ne réussira vraisemblablement pas avec elle. Il nous faut reconnaître qu'il y a, qu'il y a toujours eu et qu'il y aura toujours une différence entre des peuples, des provinces, des voisins, des magasins et des politiques divers. Les circonstances et les conditions varient, mais l'homme qui parvient au succès maîtrise les unes et les autres.

Une autre "Tendance actuelle" c'est la vente des marchandises en paquets qui a ses avantages et ses désavantages. Le remède aux désavantages est entre les mains des associations d'épiciers et on n'en peut donner un meilleur exemple que celui de l'association des épiciers de détail de Colombus (Ohio), qui a régularisé le prix du café au paquet et mis un arrêt à la vente à perte qui démoralisait le commerce.

Les marchandises au paquet sont utiles mais plus coûteuses. L'expérience prouve cependant, que le consommateur accepte de payer l'augmentation de prix, avec l'assurance d'avoir le poid exact, une condttion parfaite et un paquet maniable. Les marchandises au paquet sont une assurance contre la perte qui provient d un surplus de poids, des influences atmosphériques, des déprédations des rongeurs et des insectes. Elles économisent le temps, le travail et la dépense. Je ne me propose pas de discuter la question de savoir si le détailleurs doit empaqueter les marchandises qu'il a en magasin ou acheter des jobbers les marchandises toutes empaquetées, c'est l'affaire de chacun ; il n'existe pas de règle générale.

La "Tendance actuelle" est aux crédits à courte échéance se rapprochant de plus en plus du comptant, particulièrement entre le producteur, le manufacturier, l'importateur et le jobber.

La "Tendance actuelle" est à une dépense plus libérale pour la publicité. Les méthodes peuvent varier mais la publicité est un facteur que les détailleurs ne peuvent pas ignorer. Les grands magasins à département seraient sans la publicité un gigantesque insuccès. Et c'est bien ici que les efforts de l'organisation pourraient être effectifs en arrêtant le mal causé par l'annonce de la vente d'articles de médecines patentées bien connues à prix d'achat ou au-dessous du prix coûtant. Les coupables dans ce sens se trouvent dans toutes les branches du commerce.

La "Tendance actuelle" est aux magasins bien décorés, attrayants avec un mobilier élégant. Dans le but de montrer les changements opérés dans cette voie, j'ai, pour les distribuer, des copies du numéro anniversaire de l'*American Grocer*, qui font voir l'intérieur des magasins les mieux tenus dans toute l'étendue des Etats-Unis contrastant avec ceux situés dans des parties très peuplées de New-York où subsistent encore la vieille routine des temps passés.

Pendant trente ans les épiciers de détail ont cherché à s'organiser dans le but de remédier aux maux du commerce. Malheureusement les unités du commerce ne se mettront pas en harmonie pour le bien général. Celui qui coupe les prix, le pirate du commerce, abhorre toute association qui n'est pas sous son contrôle personnel. On ne peut obtenir de résultat que par l'organisation et la coopération entre les différentes branches du commerce. Je suis heureux que vous tourniez dans cette direction et j'ai confiance que vous irez de l'avant avec force et enthousiasme. Si nous regardons autour de nous, nous trouvons que la société est forcée par la logique des événements vers une immence organisation de coopération, chaque unité y ayant sa place. Nous dépendons les uns des autres et la question à considérer pour nous, est de savoir si, comme unités, nous faisons notre devoir.

Comme conclusion, laissez-moi engager l'association de cet Etat à prélever un fond suffisant pour employer un organisateur expérimenté, capable, enthousiaste, pratique, plein de tact énergique et persévérant, et, s'il est possible deux et même trois et à commencer une campagne en faveur d'associations locales. On peut démontrer que l'organistion met de l'argent dans les poches, diminue les frictions existant dans le commerce, met obstacle au mal, améliore le crédit, décourage toutes les formes de fraudes et en s'y prenant avec adresse et avec énergie, je ne vois pas de raison pour laquelle la Pennsylvanie ne pourrait pas doubler et tripler le nombre de ses associations locales.

De bonnes marchandises se vendent toujours ; les mauvaises ne se vendent qu'une fois. Ne faites donc pas dire à l'acheteur : "Après avoir vanté son vin, il nous a vendu du vinaigre."



Nº 834

CE DESSIN — (style Renaissance .Période Fleurie) — attire l'attention de la clientèle la plus exigente par la grande élégance de ses formes et son aspect majestueux. Les ors liquides employés à sa fabrication, ainsi que les coloris lès plus riches et harmonieux sur fonds crème, ivoire, cluny, cuir et chêne, bleu campana, et rouge pékin, aident beaucoup à rehausser les effets charmants de décoration faite avec des papiers de ce genre.

La marque "WATSON FOSTER" sur la Tapisserie est une garantie de qualité supérieure, beauté et originalité. ....Les marchands et décorateurs feront bien de se rappeler que nous fabriquons la ligne de Tapisserie la plus moderne et profitable en Amérique.

ECHANTILLONS FOURNIS GRATIS SUR DEMANDE...

La Cie Watson-Foster

Montréal (LIMITÉE)

NOS PRIX COURANTS

Nos Prix Courants sont revisés chaque semaine. Ces prix nous sont fournis pour être publiés, par les meilleures maisons dans chaque ligne; ils sont pour les qualités et les quantités qui ont cours ordinaire dans les transactions entre le marchand de gros et le marchand de détail, aux termes et avec l'escompte ordinaire. Lorsqu'il y a un escompte spécial, il en est fait mention. On peut généralement acheter à meilleur marché en prenant de fortes quantités et au comptant.

Tous les pr.. 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.

Allumettes.

Telegraph	la caisse..	3 70
Telephone	" ..	3 50
Tiger	" ..	3 40
Phœnix	" ..	3 45
Sujet à escompte selon quantité.		
Eagle Parlor	la caisse	1 40
"	par 5 caisses..	1 30

Articles divers.

Bleu Parisien	lb.	0 12 — 0 13
Bouchons communs	gr.	0 18 — 0 30
Briqu esà couteaux	dos.	0 35 — 0 37½
Brûleurs pour lampes		
No. 1	dos.	0 00 — 0 75
No. 2	"	0 00 — 1 00
No. 3	"	0 00 — 0 70
Câble coton ¼ pouce	lb.	0 12½ — 0 13½
" Manilla	"	0 15¼ — 0 16¾
" Sisal	"	0 11½ — 0 13
" Jute	"	0 10½ — 0 12
Chandelles suif	lb.	0 00 — 0 09
" paraffine	"	0 12 — 0 12½
" London Sperm	"	0 11 — 0 11½
" Stéarine	"	0 11 — 0 13
Couleur à beurre Dalley, 2 oz., dos.		1 25
Epingles à linge, bte. 5 gr.		0 00 — 0 60
		3 fils. 6 fils.
Ficelles	30 pieds..	0 50 — 1 00
"	40 " ..	0 70 — 1 10
"	48 " ..	0 80 — 1 25
"	60 " ..	0 90 — 1 50
"	72 " ..	1 10 — 1 75
"	100 " ..	1 40 — 2 25
Graine de canari, F. F. Dalley Co:		
Spanish bird seed, cse 40 lbs		0 00 — 0 06½
Dalley's " " "		0 00 — 0 06
Lessis concentré, com	"	0 30 — 0 40
" pur	"	0 60 — 0 70
Mèches à lampes No. 1		0 16 — 0 20
" No. 2		0 13 — 0 15
" No. 3		0 12 — 0 13
Sel céleri Dalley, 2 oz., dz.		1 25
Poudre Curry Dalley, 2 oz., dz.		1 75

Bières.

	qts	pts
Bass Ale.		
Head Bros. Dog's Head	2 55	1 57½
Guinness' Stout.		
Read Bros. Dogs'Head	2 52½	1 50

Cafés.

	la livre.
Cafés rôtis.	
Arabian Mocha	31
Imperial "	28
Jamaique	18
Java Siftings	26
Maracaibo	15 à 18
Old Gov. "	31
Old Gov. Java et Mocha	31
Pure Mocha	27 à 29
Rio	12 à 14
Standard Java	32
" " et Mocha	32
Santos	14
The Sirdar's Mocha, bte 1 et 2 lb	30

Chocolats et Cacaos.

Chocolats Fry.			
Caracas ¼ boite de 6 lb	la lb.		0 42
Diamond ¼ et ½ boite de 6 lb.	"		0 24
Gold Medal (sucré) de 6 lb	la lb.		0 29
Monogram ½, 6 div.	" ...	"	0 24
Pur non sucré ½	" ...	"	0 42
Vanille ¼	" ...	"	0 42
Chocolats Cowan.			
French Diamond 6 div. 12 lbs,		lb.	0 23
Queen's dessert, ¼ et ½		"	0 40
" 6 div.		"	0 42
Mexican Vanilla, ¼ et ½		lb.	0 35
Parisien, morc. à 5c		"	0 30
Royal Navy, ¼ et ½		"	0 30
Chocolate Icing pa	1 lb.	dz.	2 25
	½ "	"	1 25
Pearl Pink Icin	1 "	"	1 75
White Icing	1 "	"	1 75
Cacaos Fry.			
Concentré ¼, ½, 1 lb. boite de 1 dz.			2 40
Homéopathique ¼, bte 14 lbs.		lb.	0 33
" ½, bte 12 lbs.		"	0 33
Cacaos Cowan.			
Hygiénique, en tins de ½ lb		dz.	3 75
" " ¼ lb		"	2 25
" " 5 lbs		lb.	0 55
Essence cacao, non sucré		dz.	1 40
" " sucré, tins ¼ lb.		"	2 25

Cirages.

F. F. Dalley Co.		
English Army	cse ½ gr.	9 00
No 2 Spanish	"	3 60
No 3 "	"	4 50
No 5 "	"	7 20
No 10 "	"	9 00
Yucan Oil	cse 1 doz	2 00
N. Y. Dressing	"	0 75
Spanish Satin Gloss	"	1 00
Crescent Ladies Dressing	"	1 75
Spanish Glycerine Oil	"	2 00

Confitures et Gelées.

Lazenby.		
Tablettes de Gelées 13 var	pts.	1 20

Conserves alimentaires.

Spécialités de W. Clark.			
Compressed Corned Beef	1s.	la dz.	$1 50
" "	2s.	"	2 60
" "	4s.	"	5 15
" "	6s.	"	7 10
" "	14s.	"	18 50
Ready Lunch Beef	2s.	"	2 50
Geneva Sausage	1s.	"	1 65
" "	2s.	"	3 00
Cambridge "	1s.	la dz.	1 55
" "	2s.	"	2 75
Yorkshire Brawn	1s.	"	1 25
" "	2s.	"	2 25
Boneless Pigs Feet	1s.	"	1 40
" "	2s.	"	2 40
Sliced Smoked Beef	½s.	"	1 40
" "	1s.	"	2 30
Roast Beef	1s.	"	1 45
" "	2s.	"	2 80
Pork & Beans with sauce	1s.	"	0 50
" "	2s.	"	1 00
" "	3s.	"	1 50
" Plain	1s.	"	0 45
Wild Duck Patés	½s.	"	1 00
Partridge "	½s.	"	1 00
Chicken "	½s.	"	1 00
Veal & Ham "	½s.	"	1 00
Ox Tongue (Whole)	1½s.	"	7 70
" "	2s.	"	8 80
" "	2½s.	"	10 00
Lunch Tongue	1s.	la dz.	3 00
"	2s.	"	6 00
Potted Meats ⅛s.			
Ham			
Game			
Hare			
Chicken			la dz. .50
Turkey			
Wild Duck			
Tongue			
Beef			
Chicken Ham & Tongue, ½s.		la doz.	1 00
Soupes.			
Mulligatawny			
Chicken			
Ox Tail		Pints.	1 10
Kidney			
Tomato			
Vegetable			
Julienne			
Mock Turtle		Quarts.	2 20
Consomme			
Pea			

Légumes.			
Asperges 4 lbs	dz.	0 00	5 00
Baked Beans 3 lbs	"	1 00	1 10
Blé d'Inde 2 lbs	"	1 00	1 10
Champignons	bte.	0 14	0 21
Citrouilles 3 lbs	dz.	0 [illegible]	0 90
Haricots verts	"	0 85	0 90
Olives, Pints	"	3 75	4 00
" ½ Pints	"	2 00	2 50
" en quart, gallon		0 00	1 30
Petits pois français	bte.	0 08	0 12
" fins	"	0 12	0 15
" extra fins	"	0 14	0 18
" surfins	"	0 16	0 20
Pois canadiens 2 lbs	dz.	0 80	1 20
Tomates	"	0 00	0 85
Truffes	"	4 80	5 00

Fruits.			
Ananas 2 et 2½ lbs	dz.	2 10	2 40
Bluets 2	"	0 00	1 00
Cerises 2	"	1 60	1 90
Fraises 2	"	0 00	1 75

L'Argent Parle!

Vous ne pouvez ôter le fait que le joyeux son des pièces de cinq et de dix cents du tiroir de caisse est un "agréable encouragement" à la fin de votre journée d'affaire.

"L'argent parle"... vous ne le nierez pas. Une vente par ci, une vente par là, à votre comptoir de cigares, et les dépenses courantes de votre magasin sont payées avant que vous le sachiez. C'est assez facile si vous débutez bien! Ayez mon "Pharaoh" cigare à 10c., et mon "Pebble" cigare à 5c. comme marque principales et vous serez surpris de la rapidité avec laquelle ils établiront votre commerce. Ce sont, pour le prix, les meilleur cigares qui se fabriquent en quelque lieu et par qui que ce soit. Pour la qualité, il occupe le premier rang. Laissez-moi vous envoyer des échantillons des

Cigares de Payne

J Bruce Payne, Mfr., Granby, Qué.

Etablis en 1853

J.-B. LARUE & FILS

MARCHANDS-TAILLEURS

266 RUE SAINT-LAURENT

MONTREAL

Nous avons un assortiment des plus complets des étoffes les plus fashionables.

Framboises 2	" ... "	0 00	1 60
Pêches 2	" ... "	0 00	1 65
" 3	" ... "	2 65	2 90
Poires 2	" ... "	1 50	1 60
" 3	" ... "	2 00	2 10
Pommes gal.	...	2 20	2 25
" 3 lbs	... "	0 90	0 95
Prunes vertes 2	" ... "	1 50	1 60
" bleues 2	" ... "	1 25	1 50

Poissons.

Anchois	dz.	3 25	0 00
Anchois à l'huile	"	3 25	4 50
Clams 1 lb		1 25	1 35
Harengs marinés	"	1 50	1 75
Harengs aux Tomates	"	1 40	1 50
Homards, boite haute	"	2 65	2 85
" " plate	"	3 10	3 20
Huîtres, 1 lb	dz.	1 10	1 20
" 2 "	"	2 10	2 20
Maquereau	"	1 25	1 40
Sardines Canadiennes, cse		3 50	4 00
Sardines ¼ françaises, bte.		0 08	0 25
" ½ "	"	0 16	0 35
Sardines Royan à la Vatel	"	0 00	0 15
Sardines Royan à la Bordelaise	bte.	0 00	0 15
Saumon rouge (Sockeye) boite haute	dz.	1 30	1 60
" " " plate	"	1 55	1 80
" " ordinaire haute		1 10	1 20
" rose (Cohoe)	" dz.	0 00	1 10
Smelts (Eperlans)	"	0 45	0 00

Viandes en conserves.

Corned Beef, bte 1 lb	dz.	1 40	1 75
" " 2 "	"	2 50	3 00
" " 6 "	"	7 50	9 75
" " 14 "	"	19 25	20 25
Lang. de porc. " 1 "	dz.	3 45	3 75
" " 2 "	"	6 75	7 25
" bœuf " 1½ lb	"	9 95	10 00
" " 2 "	"	8 50	11 35
" " 3 "	"		14 00
English Brawn 1 lb	"	1 40	1 40
Bœuf (chipped dried)	"	2 90	3 00
Dinde, bte 1 lb	"	2 20	2 40
Pâtés de foie gras	"	5 25	8 00
Pieds de cochon, bte 1½ lb	"	2 30	2 40
Poulets, " 1 lb	"	2 20	2 40

Spécialité des Lazenby.

Soupes Real Turtle	dz.	0 00	9 00
Soupes assorties	"	3 00	3 75
" " bts carrées	"	0 00	1 65

Bovril.

Bout. de 1 oz.	par doz.	$2	00
" " 2 oz.	"	3	75
" " 4 oz.	"	6	50
" " 8 oz.	"	11	25
" " 12 oz.	"	18	25
Petites bout. (pour une tasse)	"	1	00

Invalid Bovril.

Pots de 2 oz.	"	3	85
" 4 oz.	"	6	55
Tablettes de Bœuf Bovril	"	1	20

Drogues et Produits Chimiques

Acide carbol.que	lb.	0 30	0 40
" citrique	"	0 50	0 55
" oxalique	"	0 08	0 10
" tartrique	"	0 33	0 35
Aloës du Cap	"	0 14	0 15
Alun	"	0 01½	0 03
Bicarbonate de Soude, brl.		2 25	2 50
Bichrom. de potasse	lb.	0 09	0 10
Bleu (carré)	"	0 10	0 16
Borax raffiné	"	0 05	0 07
Bromure de potasse	"	0 55	0 60
Camphre américain	"	0 80	0 90
" anglais	"	0 85	0 95
Cendres de soude	"	0 01½	0 02
Chlorure de chaux	"	0 02	0 05
" de potasse	"	0 23	0 25
Couperose 100 lbs		0 00	1 00
Crème de tartre	lb	0 22½	0 27½
Extrait de Campêche	"	0 10	0 11
" en paquets	"	0 12	0 14
Gelatine en feuilles	"	0 35	0 60
Glucose	"	0 03	0 04
Glycérine	"	0 16	0 20
Gomme arabique	lb	0 40	1 25
Gomme épinette	"	0 00	0 25
Indigo Rengale	"	1 50	1 75
" Madras	"	0 60	0 80
Iodure de potasse	"	4 00	4 25
Opium	"	4 50	4 75
Phosphore	"	0 60	0 75
Pourpre de Paris	"	0 09	0 10
Résine (280 lbs)		2 75	5 00
Salpêtre	lb	0 05	0 07½
Sels d'Epsom 100 lbs.		1 50	3 00
Soda caustique 60° lbs		1 75	2 00
" " 70°	"	2 00	2 25
" à laver	"	0 55	1 00
à pâte	brl.	2 00	2 50
Soufre poudre	lb.	0 02	0 03
" bâtons	"	0 02	0 03
" rock, sacs 100 lbs.		2 00	3 00
Strychnine	oz.	0 90	1 00
Sulfate de cuivre	lb.	0 06½	0 08
Sulfate de morphine	"	1 90	2 00
" de quinine	oz.	0 40	0 45
Sumac tonne.		70 00	75 00
Vert de Paris	lb.	0 16	0 17

Mines.



No 4, 3 doz. à la caisse		Nr	4 50
No 6, 3 doz. à la caisse		"	7 50
Tiger Stove Polish	grande		7 20
" "	petite		4 50
Mine Royal Dome	gr.	1 70	0 00
" James	"	2 40	0 00
" Rising Sun large	dz.	0 00	0 70
" " small	"	0 90	0 40
Mine Sunbeam large	dz	0 00	0 70
" " small	"	0 00	0 35

Vernis.

Vernis à harnais	gal.	0 00	1 80
" "	dz.	1 10	1 20
" à tuyaux	gal.	0 00	0 90
" Parisien	dz.	0 70	0 75
" Royal polish	"	0 00	1 25

Eaux Minérales.

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

Eau de Javel—Blancheur.

1 doz. bouteille non comprise		0	40
½ grosse "	"	0	35
1 grosse "	"	0	30

Empois.

F. F. Dalley Co.

Boston Laundry, cse 40 paq.	le paq.	0	07½
Culinary Toledo, " 40 "	la lb	0	06½

Epices pures.

Allspice, moulu	lb.	0 15	0 20
Cannelle moulue	"	0 15	0 20
" en nattes	"	0 13	0 15
Clous de girofle moulu	"	0 17	0 20
" " ronds	"	0 11	0 14
Gingembre moulu	"	0 15	0 25
" racines	"	0 10	0 25
Macis moulu	"	0 90	1 00
Mixed Spice moulu Tin 1 oz.	"	0 00	0 45
Muscade blanchie	"	0 40	0 50
" non blanchie	"	0 50	0 60
Piment (clous ronds)	"	0 09	0 11
Poivre blanc, rond	"	0 23	0 25
" moulu	"	0 25	0 28
" noir, rond	"	0 15	0 16
" moulu	"	0 17	0 18
" de Cayenne	"	0 22	0 25
Whole Pickle Spice	lb.	0 15	0 20

Fruits Secs.

Abricot Calif.	lb.	0 10	0 12
Amandes ½ molles	"	0 09	0 09½
" Tarragone	"	0 13	0 14
" écalées	"	0 25	0 30
Amand. amères écalées	lb.	0 45	0 50
" écalées Jordan	"	0 00	0 35
Dattes en boites	"	0 00	0 00
Figues sèches en boites	"	0 00	0 00
" " en sac	"	0 00	0 00
Nectarines Californie	"	0 00	0 00
Noisettes (Avelines)	"	0 09	0 09½
Noix Marbot	"	0 09½	0 11
" Grenoble	"	0 11	0 12
" " écalées	"	0 19	0 20
Noix du Brésil	"	0 12	0 13
Noix Pecanes poli	"	0 11½	0 15½
Peanuts rôtis (arach)	"	0 07	0 08
Pêches Californie	"	0 00	0 15
Poires "	"	0 13½	0 15
Pommes séchées	"	0 00	0 00
Pommes évaporées	"	0 09	0 09½
Pruneaux Bordeaux	"	0 04	0 08
" Bosnie	"	0 04	0 04½
" Californie	"	0 07¾	0 10¾
Raisins Calif. 2 cour.	"	0 00	0 00
" " 3 "	"	0 00	0 00
" " 4 "	"	0 00	0 07½
Corinthe Provincials	"	0 00	0 04¼
" Filiatras	"	0 00	0 04¼
" Patras	"	0 00	0 05
" Vostizzas	"	0 05½	0 06
Malaga London Layers bte.		0 00	1 50
" Connoisseur Cluster	"	0 00	1 85
" Buckingham Cluster	"	0 00	3 00
Malaga Russian Clusterbte.		0 00	3 70
Sultana	lb.	0 11	0 11½
Valence fine off Stalk	"	0 00	0 06½
" Selected	"	0 00	0 07
" 4 cour	"	0 00	0 07½

Vendez-vous . . l'Empois . . Brantford !

Un envoi d'essai vous convaincra qu'il n'y a rien de meilleur, de plus pur, de plus blanc sur le marché.

THE

Brantford Starch Co.,

LIMITED

Brantford, Ont.

Fruits verts.

Ananas, pièce	0 00	0 00
Attocas, baril	5 50	6 00
Bananes, régime	2 00	2 50
Pommes, baril	1 75	2 75
Raisins Malaga baril	4 50	5 50
" " ½ "	0 00	0 00
Oranges Valence (420)	0 00	0 00
" " (714)	0 00	0 00
" Rodi (128)	0 00	0 00
" " (160)	2 75	3 00
" " (200)	0 00	0 00
" Jamaique, baril	3 50	4 50
Citrons Messine, caisse	2 50	2 75
" Malaga, bte 70 dz	4 50	5 50
" " " 30 dz	0 00	2 50
Oignons rouges, baril	0 00	0 00
" jaunes	0 00	0 00
" d'Egypte, 112 lbs	0 00	0 00
Oignons d'Espagne, boite	0 65	0 75
Noix de coco, par 100	3 25	0 00

Grains et Farines.

GRAINS.

Blé roux d'hiver Can. No 2	0 00	0 00
Blé blanc d'hiver Can. No 2	0 00	0 00
Blé du Manitoba No 1 dur	0 82	0 83
" " No 2 "	0 00	0 00
Blé du Nord No 1	0 78	0 81
Avoine blanche No 2	0 29	0 29½
Blé d'inde Américain	0 44	0 45
Orge, 48 lbs	0 43	0 52
Pois No 2 ordinaire, 60 lbs	0 00	0 61½
Sarrasin, 48 "	0 54	0 54½
Seigle, 56 "	0 61	0 61½

FARINES.

Patente d'hiver	3 70	4 00
Patente du printemps	4 00	4 10
Straight roller	3 40	3 50
Forte de boulanger, cité	3 60	3 70
Forte du Manitoba, secondes	3 20	3 25

FARINES D'AVOINE.

Avoine roulée baril	3 50	3,60
" " sac	1 70	1 75

ISSUES DE BLE

Son d'Ontario, au char, ton	15 00	15 50
" de Manitoba "	00 00	15 00
Gru de Manitoba, char	16 00	17 00
" d'Ontario, "	16 00	17 00
Moulée, "	17 50	23 00

Farines préparées.

Farine préparée, Brodie XXX, 6 lbs	2	20
" " 3 "	1	15
" " superb 6 "	2	10
" " 3 "	1	10
Orge mondée (pot barley) sac	2	15
" quart	4 25	4 40
" perlée, sac		3 50

F. F. Dalley Co.

				dox.	
Buckwheat, paq	2½ lbs,	cse	3 doz.	1	20
Pancake, "	2 "	"		1	20
Tea Biscuit "	2 "	"		1	20
Graham Flour "	2 "	"		1	20
Bread & Pastry "	2 "	"		1	20

Huiles et graisses.

HUILES.

Huile de morue, T. N.,	gal.	0 35	à 0 40
" loup-marin raffi	"	0 40	0 45
" paille	"	0 35	0 40
Huile de lard, extra	gal.	0 62½	0 65
" " No 1.	"	0 52½	0 60
" d'olive p. mach	"	0 90	1 00
" à salade	"	0 65	0 75
" d'olive à lampion	"	1 20	2 60
" de spermaceti	"	1 30	1 50
" de marsouin	"	0 50	0 60
" de pétrole, par quart.		0 00	0 17½
Acmé Imperial	gal.	0 00	0 18½
Huile Américaine par quart:			
Water White	"	0 00	0 20
Pratt's Astral	"	0 00	0 21½
Huile d'olive Barton et Guestier	caisse qts	8	50
" " "	pts	9	50
" de foie de m. Nor.	gal.	1 00	à 1 10
" " T.N.	"	0 80	0 90
" de castor "E. I."	lb.	0 08	0 08½
" " franç. qrt.	lb.	0 08	0 08½
" " " cse.		0 09	0 10

Spécialités de Lazenby.

Huile à salade, ¼ pt. dz.	1	40
" ½ pt. "	2	15
" pints "	3	75
" quarts "	6	50
Crême à salade petits "	2	00
" grands "	3	75

Liqueurs et spiritueux.

Brandies (droits payés)	à la caisse.
Sorin.—Carte bleu	$ 8 50
Carte rouge	9 50
Carte d'or	11 00
24 Flasks avec verre	9 00
48½ Flasks avec verre	10 00
FUTS.	
Quarts	4 00
Octaves	4 25
½ oct	4 25
Hennessy *pintes	13 00
" * chopines	14 25
" ½ * pintes	14 75
" * * * pintes	16 25
" V. O. pintes	17 25
Martel * pintes	12 75
" * chopines	14 00
" V. O. pintes	17 00
" V. S. O. P. pintes	18 00

Par lots de 10 caisses assorties ou non, 25c de moins par caisse.
F. O. B. Montréal, net 30 jours ou 1% 10 jours.

Bouteilleau & Co., F. P.	9	
" *	10	00
" O. B.	12	00
" V. O. B.	14	00
" X. V. O. B.	16	00
" 1824	21	00
Ph. Richard. S. C.	22	50
" F. C.	15	00
" V. S. O. P.	12	00
" V S O.	10	00
" V. O.	8	50
Couturier	7	00
" flasks	8	00
Marion	6	00
" flasks	7	00
Rivière-Gardrat	10	00
Optima	17	00
Bisquit Dubouché	9	25
Renaud & Cie	12	25
E. Puet *	9	00
" * *	10	75
" * * *	12	50
" V. O	14	50
" V. O. P	15	25
" V. S. O. P	16	25
" V. V. S. O. P	20	25
E. Puet 1860	24	25
" 1850	26	25
" 1840	30	25
J. Borianne * * *	6	75

	au gallon.	
Fine Champagne	5 75	5 90
Ph. Richard, V. S. O. P	5 15	5 35
" V. O	3 80	4 10
Couturier	3 80	3 95
Marion	3 40	3 60

	au gallon.	
Hennessy	0 00	6 75
Martel	0 00	6 75
E. Puet	0 00	3 65
J. Borianne depuis	0 00	3 75
Rivière-Gardrat	0 00	4 15
Bisquit-Dubouché	4 30	@ 4 50
Renaud & Cie	4 10	@ 4 30
Boutelleau & Cie.	3 80	@ 6 00

Rhums

	à la caisse.
St-Georges, 12 lit	12 50
" 24½ 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, Jamaique	0 00 11 50
St-Félix, Martinique	0 00 10 50
St-Marc	0 00 9 25
	au gallon.
Jamaique	4 25 6 15

Whiskey Ecossais.

	qts	pts
Mullmore	6 25	7 50
" flasks	10 00	10 50
Heather Dew	7 00	0 00
" flasks	11 25	0 00
" stone	12 50	0 00
Special Reserve	9 00	10 00
" "	0 00	11 75
Ex. Spe Liqueur, flacons	9 50	0 00
Dewar's Special Liqueur	12 25	12 50
Dewar Extra Special	9 25	9 50
H. Fairman & Co	7 50	8 50
Royal Eagle	9 25	9 50
Sheriff's	10 00	18 00
Mackie's R. O. spec	0 00	10 25
" Islay	8 25	8 50
Glenfalloch	8 75	
Glenlivet *	9 00	9 25
" * * *	10 00	10 25
Cabinet 1 crown	0 00	8 75
" 2 "	0 00	9 50
" 3 "	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	8 75
Watson old scotch, qrts	0 00	8 75
" " pts	0 00	9 75
Thom & Cameron	0 00	6 75
Bernard's Encore	0 00	7 75
Bulloch, Lade & Co. Special blend	9 25	9 50
" extra special	10 75	11 00
" L. Katrine	0 00	7 50
Usher's O. V. G.	0 00	8 75
" special reserve	0 00	9 75
" G. O. H.	0 00	12 00

Pierre Gravel J. G. Duhamel

Fournitures pour Voituriers et pour Selliers

FERRONNERIE

Vernis Anglais Conrad Wm. Schmidt

Demandez nos prix avant de placer vos commandes. Vous y trouverez votre avantage en les comparant avec les prix d'ailleurs.

Gravel & Duhamel

..IMPORTATEURS..

276 Rue Saint-Paul

MONTREAL.

Gaelic Old Smuggler	0 00	9 50
Greer's O. V. H.	0 00	9 50
Stewart's Royal	0 00	10 00

au gallon.

Heather Dew	3 65	3 85
Special Reserve	4 15	4 25
Ex. Spc. Liqueur	4 75	4 90
Banagher Irish	4 05	4 30
H. Fairman & Co.	4 05	4 15
Sheriff's	4 65	4 85
Glenfalloch	3 70	3 85
Glenlivet (old)	4 30	6 30

Whiskey Irlandais.

à la caisse

Old Irish	6 00	8 00
" flasks	11 25	0 00
Special	9 00	0 00
" flasks	0 00	11 75
Cruiskeen Lawn, stone	12 50	0 00
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 50
" " **	9 75	10 50
Barnagher	9 75	10 25
Thom & Cameron	0 00	6 75
Burke's *** qrts	0 00	8 00
" *** 12 imp.-qt. flasks	0 00	11 75
Dunville	0 00	8 25
Bushmills	0 00	9 75

au gallon.

Old Irish	3 75	3 90

Gins.

De Kuyper, cse violette		2 55
" cses vertes		5 85
DeKuyper, cses rouges, 1 à 4 c.		11 25
F. O. B. Montreal, 30 jours net ; 1 o|o 10 jours.		
Key Brand	5 00	10 25
" poney	0 00	2 50
Melchers poney	0 00	2 50
" picnics 4 doz.	0 00	8 00
" Honey Suckle (eruchons verre)	8 25	15 00
Wynand Fockink	0 00	10 00
Bernard Old Tom	0 00	7 25
" " "	0 00	7 85
" " " 5 caisses	0 00	7 60
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, barriq. le gal.	0 00	3 00
" quarts "	0 00	3 05
" octaves ½ "	0 00	3 10
" au gallon "	0 00	3 20

Tous autres gins, 5c. de moins.
F. O. B. Montréal, 30 jours net ou 1% 10 jours.

Booth's Old Tom, quarts, le gal.	0 00	3 45
" " octaves.	0 00	3 50
" " au gal..	0 00	3 90

Whisky Canadiens au gallon, au quart ou plus.

Gooderham & Worts 65 O. P		4 50
Hiram Walker & Sons "		4 50
J. P. Wiser & Son "		4 49
J. E. Seagram "		4 49
H. Corby "		4 49
Gooderham & Worts 50 O. P.		4 05
Hiram Walker & Sons "		4 05
J. P. Wiser & Son "		4 04
J. E. Seagram O.P.		4 04
H. Corby		4 04
Rye Gooderham & Worts		2 20
" Hiram Walker & Sons		2 20
" J. P. Wiser & Son		2 19
" J. E. Seagram		2 19
" H. Corby		2 19
Imperial Walker & Sons		2 90
Canadian Club Walker & Sons		3 60
Pour quantité moindre qu'un quart d'origine:		
65 O. P.	le gall.	4 60
50 O. P.	le gall.	4 15
Rye	"	2 30
Imperial	"	3 10
Canadian Club	"	3 80
F. O. B. Montreal, 30 jours net ou 1 o|o 10 jours.		

Rye Canadien à la caisse.

Walker's Impérial	quarts	7	50
"	16 flasks	8	00
"	32 "	8	50
Walker' Canadian Club	quarts	9	00
"	16 flasks	9	50
"	32 "	10	00

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

Gooderham & Worts 1891 1 à 4 c.	6	75
Seagram 1894 (8tar brand) quarts	6	75
" 83-83 "	9	00

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

Corby I. X. L		8 50
Purity, qts		7 50
" 32 flasks		8 50
Canadian, qts		6 50
" 32 flasks		7 50

En quantité de 5 c. et plus, 25 cents de moins par c.
F. O. B. Montreal, 30 jours net ou 1 o\|o 10 jours.

Apéritifs.

Byrrh Wine	00 00	12 00
Orange Bernard	6 75	7 00
Vermouth Noilly Prat	0 00	7 00
" Italien	7 00	7 25
Saratoga Cock-Tails par caisse		8 25

Bénédictine

Litres, 12 à la caisse	00 00	19 00
½ litres, 24 à la caisse	00 00	20 00

Liqueurs Frederic Mugnier, Dijon, France.

Crème de Menthe verte	00 00	11 00
" " blanche	00 00	11 00
Curaçao triple sec cru	00 00	12 25
Curaçao triple sec bout	00 00	12 25
Bigarreau (Cherry B'dy)	00 00	11 00
Cacao l'Hara à la Vanil	00 00	12 25
Marasquin	00 00	13 25
Kirsch ***	00 00	11 25
" ***	00 00	13 25
Brunelle de Pourgogne	00 00	12 25
Crème de Framboise	00 00	12 25
Fine 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

Stowers.

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

Whiskeys importés.

Kilty Scotch	caisse.		9 25
Buchanan's House of Commons	"		9 50
Claymore	"	8 50	8 75
Bushmills Irish	"	9 25	9 50

Gin (La Clef).

Caisses Rouges			10 00
" Vertes			4 85
" " Ponies			2 50
Gallon		2 95	3 15
Nicholsons Old Tom Gin		7 50	7 75
" London Dry Gin		7 50	7 75

Mélasses.

	Au gallon.
Barbades tonne	0 40
" tierce et qt	0 42½
" demi quart	0 43½
" au char ton	0 39
" " tierce	0 41½
" " ½ qt	0 42½
Porto Rico, tonne	0 42½
" tierce	0 43
" quart	0 44

Moutardes

W. G. Dunn & Co., London, Ont.

Pure D.S.F. ¼ bte, cse 12 lbs. la lb.	0	34
" " ½ " " " "	0	32
" " bte 10 c, " 2 à 4 dz la dz.	0	80
" " " 5c, " 4 "	0	40
F. Durham ¼ bte, cse 12 lbs, la lb	0	25
" " ½ " " " "	0	23
Fine Durham, pots 1 lb, chaque	0	24
" " " ¼ "	0	70
" " " ½ "	0	80
Mustard Butter, bout. 12 oz. la doz.	1	30

F. F. Dalley Co.

Dalley's, vrac, pure la lb.	0	25
" bte ½ lb, cse 2 doz. la doz.	2	00
" " ¼ " 4 " "	1	00
" Superfine Durham, vrac, lb	0	12
" do bte ¼ lb, cse 4 doz, la doz.	0	65
" " ½ " " 2 " "	1	20
" do pots 1 " "	2	40
" " ¼ " "	7	80
" do verres ¼ lb. "	0	75

Pâtes et denrées alimentaires.

Macaroni importé	lb	0 08	0 10
Vermicelle "	"	0 08	0 10
Lait concentré	dz	0 00	1 90
Pois fendus, qt. 196 lbs		0 00	4 00
Tapioca, lb		0 04¾	0 05

Poissons.

Harengs Shore	brl.	5 00	5 50
" ½	"	2 75	3 00
" Labrador	"	0 00	5 75
" ½	"	0 00	3 00
" Cap Breton	"	0 00	5 50
" ½	"	0 00	3 00
Morue sèche	lb.	0 00	0 04½
" verte No 1 qt	lb.	0 00	0 02¾
" No 1 large qt	"	0 00	0 03
" No 1 draft	"	0 00	0 00
" désossée caisse	"	0 00	0 04¾
" paquet	"	0 00	0 06
Truite des lacs ½	"	0 00	0 00
Saumon C. A. ½	"	0 00	0 00
" 1	"	00 00	00 00
Saumon Labrador ½	brl.	7 00	7 50
" 1	"	13 50	14 00



La perfection a été atteinte dans la préparation des Pickles et des Produits Alimentaires Purs de Heinz.

Il y en a 57 variétés

AGENTS POUR LE CANADA:

Hudon, Hébert & Cie, Montréal. **H. P. Eckardt & Co., Toronto.**

Dans le Nom

de " Benson " et d' " Edwardsburg," il y a un profit sûr pour l'épicier qui vend de l'empois, parceque l'EMPOIS d'Edwardsburg est connu pur et se vend à ses mérites. Ce n'est pas un produit nouveau, ni une expérience nouvelle—il a été essayé pendant plus de quarante ans et il n'a pas failli dans aucune partie essentielle. Que ce soit pour la buanderie ou pour la cuisine, si le nom de

"EDWARDSBURG" OU "BENSON"

se trouve sur un paquet, l'épicier est absolument assuré d'un profit, parceque **le paquet se vendra.** Vous n'aurez pas à vous attarder à expliquer les vertus de cet empois, parceque ses hautes qualités, sa pureté absolue et son uniformité constante sont connus des acheteurs prudents dans tout le Canada.

Blé d'Inde préparé de Benson
Empois Edwardsburg "Silver Gloss"
Empois "Enamel" de Benson

Empois.

THE EDWARDSBURG STARCH CO., LIMITED, CARDINAL, ONT.

Poudre à Pâte

Cook's Friend.

No 1, 4 doz. au se ½ bte..la doz..		$2 40
" 2, 6 " " " " " "		0 80
" 3, 4 " " " " " "		0 45
"10, 4 " " " " " "		2 10
"12, 6 " " " " " "		0 70

Océan.

3 oz., csse 4 doz.....la doz..		0 35
4 " " 4 " ..... " "		0 45
8 " " 4 " ..... " "		0 90
16 " " 2 " ..... " "		1 50

F. F. Dalley Co.

Silver Cream, ¼ lb, csc 4 à 6 doz, la doz.		0 75
English " ½ " " " "		1 25
" " 1 " 2 à 4 " "		2 00
Kitchen Queen, ¼ " 4 à 6 " "		0 55
" " ½ " " " "		0 80
English Cream, en verres.....	"	0 75
" " pots de ½ lb....	"	1 25
" " " 1½ lb....	"	2 25

Produits de la ferme.

(Prix payés par les épiciers.)

Beurre.

Townships frais.....	lb.	0 18	0 20
En rouleaux.....	"	0 16½	0 17
Crémerie sept.....	"	0 19	0 20
do Nov.....	"	0 00	0 00
do frais.....	"	0 20½	0 21

Fromage.

De l'Ouest.....	lb.	0 11	0 11¼
De Québec.....	"	0 11	0 11¼

Œufs.

Frais pondus, choix...dz.	0 00	0 20
Mirés	0 14½	0 15
Œufs chaulés, Montréal..	0 15	0 15
" " Ontario....	0 00	0 00

Sirop et sucre d'erable.

Sirop d'érable en qrts..lb.	0 00	0 00
" en canistre.	0 85	0 90
Sucre d'érable pts pains lb.	0 10	0 11
" vieux.....	0 00	0 00

Miel et cire.

Miel rouge coulé.....lb.	0 07	0 08
" blanc " ..... "	0 09	0 10
" rouge en gateaux.. "	0 00	0 00
" blanc " "	0 13	0 14
Cire vierge..... "	0 25	0 26

Produits Pharmaceutiques.

Spécialités Pharmacie Gaudet :

	Doz.	Gros.
Restaurateur de Robson.	4 00	40 00
Elixir R sin ux Pectoral.	1 75	16 00
Pilules Anti-Bilieuses Dr Ney.....	1 50	13 50
Pastilles Vermifuges Françaises.....	1 40	14 00
Anti-Cholérique Dr Ney..	1 75	16 00
Anti-Asthmatique.....	3 25	30 00
Poudres Condition Prof. Vink.....	1 75	16 00
Colis Cure Prof Vink.....	3 00	30 00
Spavine Cure Prof Vink..	3 50	35 00

Spécialités de J. A. E Gauvin ;

Sirop Menthol.....la doz.	1 65
Sirop d'Anis Gauvin..... "	1 75
" " par 3 doz.	1 50
" " prix net par 5 grosses.	15 00
Graine de lin.....lb.	0 00 0 03
" moulue... "	0 00 0 04

Spécialités 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 ¼ lb.	0 80	7 20
" " ½ lb.	1 25	13 00
" " 1 lb.	1 80	18 00
Huile foie de morue, 8 oz.	0 00	18 00
" " 6 oz.	0 00	15 00
Emulsion foie de morue..	0 00	4 00
Huile vétérinaire.....	0 00	1 50
Essence d'Aménette.....	0 00	0 90

Préparations de Williams.

	Doz.
Lait de Lys.....	4 50
Cachets.....	2 00
Emplatres.....	2 00
Prises contre les vers.....	1 50
Anti-Dyspepsie Dr Hardy.....	3 00
Rau Venitienne.....	2 00
Salsepareille.....	4 50
Liniment Equin.....	4 50
Asthmatine Williams.....	2 00
Sirop du Dr St-Cyr.....	1 75
Ulcerine.....	2 00
Poudres contre le souffle.....	4 00

Réglisse

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
" Acmé " Pellets, boîte de 5 lbs. (can.)..... bte.	2 00
" Acmé " Pellets, boîte fantaisie papier, (40 morc)..... bte.	1 25
Réglisse au goudron et gaufres de Tolu, bts de 5 lbs. (can).... bte.	2 00
Pastilles réglisse, jarre en verre 5 lbs.	1 75
Pastilles de réglisse, boîte de 5 lbs (can.).....	1 50
" Purity " réglisse, 200 bâtons....	1 45
" " 100 " ...	0 72½
Réglisse Flexible, bte de 100 morceaux.	
Navy plugs.....	0 70
Tripple Tunnel Tubes.....	0 70
Mint puff straps.....	0 70

Riz

	Sac.	½ Sac.	Pch.	½ Pch.
B. 1 @ 9 sacs	3 25	3 30	3 35	3 40
10 et plus"	3 15	3 30	3 25	3 30
Patna imp., sacs 224 lbs.	0	4¼	0	05
C.C. 10c. de moins par sac que le riz B.				

Salaisons, Saindoux, etc.

Lard Can. Sh't Cut Mess qt.	15 00 15 50
" " S. C. Clear.... "	14 00 15 00
" S.C. de l'Ouest "	16 25 16 75
Jambons..... lb.	00 10½ 00 12
Lard fumé..... "	00 00 00 12

Saindoux

Pur de panne en sceaux..	1 50	1 80
Canistres de 10 lbs....lb.	0 07¾	0 09¼
" 5 " .... "	0 07⅞	0 09⅔
" 3 " .... "	0 08	0 09½
Composé, en seaux.....	0 00	1 30
Canistres de 10 lbs....lb.	0 00	0 06⅞
" 5 " .... "	0 00	0 07
" 3 " .... "	0 00	0 07⅛
Fairbanks, en seaux.....	1 42½	1 45
Cottolene en seaux....lb.	0 00	0 08⅛

Sauces et Marinades.

Marinades Morton.....dz.	2 10	2 30
" Crosse & Blackwell "	0 00	3 25
" Suffolk, 20 oz..... "	0 00	2 10
" 16 oz..... "	0 00	1 80
Essence d'anchois.... "	0 00	3 20
Sauce Worcester, ½ ch. "	3 50	3 70
" " chop "	6 25	6 50
" Harvey....½ " "	3 25	3 55
Catsup de tomates..... "	1 00	4 00
" champignons "	1 90	3 40
Sauce aux anchois..... dz	3 25	3 55
Sauce Chili..... "	3 75	4 05



Savon.

A. P. TIPPET & CO., AGENTS.

Maypole Soap, couleurs, par grs.. $12 00
Maypole Soap, noirs, par grs.. $18 00
10 p. c., escompte sur lots de grosses.

John Taylor & Co.

Eclipse (100 à la bte) la bte.....	$4 00
" lots de 5 btes.....	3 90

Sel.

Sel fin, quart, 3 lbs.....	2 65 2 75
" " 5 "	2 60 2 65
" " 7 "	2 40 2 50
" ¼ sac 56 "	0 00 0 30
" sac 2 cwts.....	0 00 1 00
" gros, sac livré en ville	0 00 0 45

Sirops.

Matchless .....lb.	0 00	0 02
Amber, ½ qts..... "	0 02⅝	0 02¼
Diamond..... "	0 02½	0 02¾
Perfection..... "	0 02⅝	0 02⅞
Sirop Redpath tins 2 lbs.	0 00	0 09½
" " 8 "	0 00	0 35
Perfection, s. 25 lbs. seau.	0 00	1 00
" seau 3 gall. "	0 00	1 30

Sucres.

(Prix aux 100 lbs.)

Jaunes bruts... ..sac, lb.	0 03⅝	0 03¾
Jaunes raffinés.....	$3 60	$4 25
Extra ground..... qts.	4 91	
" " ..... bte.	5 10	
" " ..... ½ "	5 15	
Cut loaf..... qts.	4 90	
" ..... ½ "	5 00	
" ..... bte.	4 90	
" ..... ½ "	5 00	
Powdered..... qts.	4 65	
" ..... bte.	4 85	
Extra granulé ..... qts.	4 40	
" ..... ½ "	4 55	

Tabacs Canadiens.

Spécialités de Joseph Côté, Québec

Tabac en feuilles.

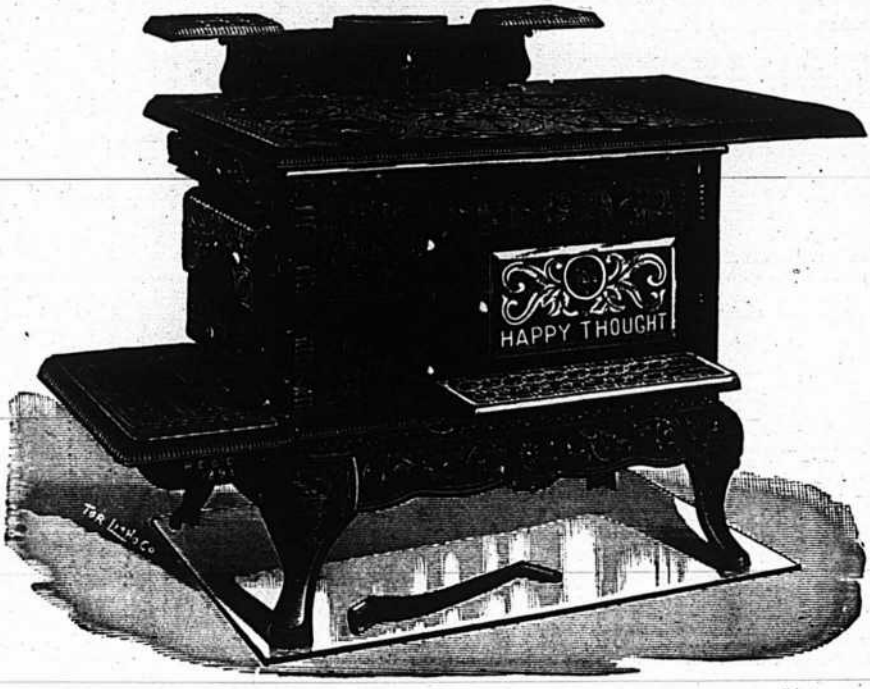
**** Nouveau.....	0 08
Grand Havane balles 50 lbs 1894.	0 20
Petit Havane " 1896.	0 25
Parfum d'Italie 1897.	0 35
Rouge, en feuilles.....	0 13
Connecticut, balles de 50 lbs.....	0 20
Turck " 25 lbs.....	0 40

Tabacs coupés.

"St-Louis", à chiquer et fumer.	
1|10 lb. btes 4 lbs.....	0 40
" ½ " " 10 lbs.....	0 40
Casino ⅛ " " 5 et 10 lb.	0 32
Théo 1|6 " " "	0 24
Petit Havane ½ " "	0 40
Quesnel ⅛ lb. " 5 lbs.....	0 60
Vendome Virginia cut Plug ½ lb. la livre	1 15

Cigares.

St-Louis .....1|20—le 1000	33	00
Our Leaders..... "	28	00
Docteur Faust..... "	28	00
Golden Flowers..... "	23	00
Twin Sister..... "	18	00
Beauties..... "	18	00
My Best..... "	25	00
Doctor.....1|40— "	30	00
Golden Flower..... "	25	00
Saratoga.....1|20— "	40	00
El Capitaine.....1|20— "	50	00



Nous voulons faire du Commerce cette Année

En Poèles, Fournaises et Fontes en Creux . . . . . .

La plus grande variété offerte par une seule maison, entr'autres :
Fourneaux au bois et charbon **" Happy Thought,"** **" Buck's Popular,"** avec portes enluminées ; et poèles de cuisine au bois. **" Buck's Brilliants,"** **" Honor Bright,"** (ce dernier est une acquisition qui fait sensation partout où il est introduit.) Poèles calorifères **" Radiant Homes "** et un assortiment d'autres trop nombreux à noter. Au-delà de **100,000** **" Happy Thought "** sont aujourd'hui en usage au Canada ; fabriqués par

THE

Wm. Buck Stove Co, Ltd., Brantford, Ont.

Agence : 422 RUE ST-PAUL, MONTREAL. J. H. HANSON, Gérant.

Tabacs.

Empire Tobacco Co.

Fumer :

Empire 8s, 4½s, 3s	lb.	0	36
Sterling 8s	"	0	51
Royal Oak 8s	"	0	52
Something good 7s	"	0	53
Louise 14s	"	0	54
Rosebud, Bars 5 s	"	0	44

Chiquer :

Currency, Bars 10½	"	0	39
Patriot Navy 12s	"	0	41
Patriot Broad 12s	"	0	41
Old Fox 12s	"	0	44
Free trade 8s	"	0	44
Snowshoe, Bars 12s, 6s	"	0	44

Thés du Japon.

Extra choisi du mois de mai :

Castor No 1	lb.	0 35	0 37½
Hibou No 1	"	0 33	0 35
Choisi			
Castor No 2	"	0 30	0 32
Hibou No 2	"	0 30	0 32
Bon :			
Hibou No 50	"	0 22	0 24
Faucon (Hawk)	"	0 21	0 23
Spécial :			
Hibou No 100	"	0 19	0 20
Moyen :			
Défiance	"	0 16	0 18
Commun	"	0 14	0 15½
Moulu (Siftings)	"	0 08	0 09
Nibs (choix)	"	0 14	0 16
Victoria	"	0 00	0 25
Princesse Louise	"	0 00	0 20

Thés de Chine

Thés verts Young Hyson.

Ping Suey, bts 30 lbs	lb.	0 12	0 14
" ½ cais. (first)	"	0 16	0 18
" " (points)	"	0 18	0 20
Moyune, caisses	"	0 38	0 42

Thés verts Gun Powder.

Moyune, caisses	lb.	0 40	0 44
Ping Suey, bts, Pin head	"	0 32	0 35
" " "	"	0 25	0 28
Pea Leaf, choix, bts	"	0 20	0 22
" commun "	"	0 14	0 16

Thés noirs.

Kaisow ½ cs	lb.	0 10	0 12
Pau Young	"	0 14	0 16
Keemuns, Kin Tuck	"	0 18	0 20
Moning, choix	"	0 30	0 34
Packling, boîtes 20 lbs commun	"	0 11	0 13
Packling, boîtes 20 lbs bon	"	0 16	0 18
Packling, boîtes 20 lbs fin	"	0 22	0 25
Orange Pekoe, bts 20 lbs, parfumé	"	0 25	0 30
Formosa Oolongs, bts 20 lbs, (le Papilion)	"	0 24	0 27

Thés de l'Inde.

Darjeelings, Bloomfield, lb.		0 32	0 40
Assam Pekoe	"	0 20	0 24
Pulcherra, Pekoe Souchong	"	0 16	0 20
Amrail, Souchong	"	0 14	0 16

Thés de Ceylan.

Taurus, Golden Tipped Pekoe, caisse,	lb	0 27	0 30
Gallaheria, Flowery Pekoe, caisse,	"	0 20	0 23
Bombra, Pekoe Souchong, caisse,	"	0 16	0 18
Peatmorr, Souchong, caisse,	"	0 14	0 16
Golden Tipped Pekoe, (marque Abeille), No 8, caisses 40 lbs, (10 x 1 lb et 60 x ½ lb)	"	0 36	0 38
Flowery Pekoe, (marque Abeille), No 9, caisses 40 lbs, 10 x 1 lb et 60 x ½ lb)	lb.	0 28	0 30
Victoria, bte 25 lbs,	"	0 00	0 30
" pqt ½ lb	"	0 00	0 32½
Princesse Louise, bte 25 lb	"	0 00	0 25
Princesse Louise, pqt 1 lb	"	0 00	0 26½
Prsncesse Loui-e, pqt ½ lb	"	0 00	0 27½
Princesse Louise, pqt ¼ à ⅛ lb	"	0 00	0 30

" SALADA " CEYLON

	Gros	Détail
Etiquette Brune, 1s et ½s	0 20	0 25
" Verte, 1s et ½s	0 22	0 30
Etiquette Bleue, 1s, ½s, ¼s	0 30	0 40
" Rouge, 1s et ½s	0 38	0 50
" Or, ½s	0 44	0 60

Conditions, 30 jours:

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
Bourgogne	"	7 00	20 00
Bourgogne, ordinaire, gal.		0 90	1 10
Sicile	"	1 35	1 60
Sherry, caisse		4 50	11 00
" gal.		0 95	4 00
Porto, caisse		8 00	15 00
" Gordon & Cie	"	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&Cie	"	0 00	4 00
Claret L. Pinaud qts	"	0 00	2 80
" Faure Frères, gal.		0 00	0 90
Robertson Bros Oporto	"	1 50	10 00
" " Sherry, cs.		0 00	10 00
" " " gal.		1 50	8 50

Mousseux.

(Prix à la caisse.)

Bourgogne Mousseux	00 00	00 00
Moselle Mousseux	16 00	21 00
Hock Mousseux	15 50	17 00
Saumur, Tessier & Co	13 00	14 50
" Nerea Raphael	13 00	14 50

Champagnes.

	qrts.	pts.
J. Mumm	23 00	25 00
G. H. Mumm	28 00	30 00
Arthur Roederer	22 00	24 00
Vve Clicquot	28 00	30 00
Eug. Clicquot	24 00	00 00
Pommery	28 00	30 00
Fréminet	23 00	24 00
Louis Roederer	28 00	30 00
Piper Heidsick	27 00	29 00
Perrier-Jouet	28 00	30 00
E. Mercier&Cie., carte d'or	28 00	30 00
Vin des Princes	22 00	23 00
Vin d'été	16 00	17 00
E. Casanove	22 00	00 00
Tessier	14 00	15 50
Imperial extra dry	00 00	15 00
Convert, très sec	20 00	22 00
Vve Amiot, carte argent	10 50	11 50
" " blanche	13 00	14 00
" " or	18 00	17 00

F. Girardot & Cie., Sandwich, On

(Prix F. O. B. Windsor.)	Gal.	Doz.
Claret de table (nouv. vend.)	0 55	0 00
" " (2 ans)	0 65	0 00
" " (3 ans)	0 80	3 00
" " (vieux)	0 00	3 50
Mâcon (type Bourgogne)	0 00	4 00
Médoc (type Bordeaux)	0 00	4 00
Sauterne Concord (vin de messe)	0 80	0 00
Sauterne Catawba & Delaware (vin de messe)	1 25	0 00
Sauterne Concord vieux)	0 00	3 00
Grave Delaware, "	0 00	4 00
Moselle (type Hock)	0 00	5 00
Chablis (meilleur Catawba)	0 00	5 00
Sherry (sec medium)	0 00	5 00
Port (Concord sucré)	0 80	0 00
" (supérieur)	1 00	0 00
Vieux Port (meilleure qualité)	0 00	5 00
Port Léger (type muscat)	0 00	5 00
Claret rg. et bl. fût 50 gal.	0 55	0 60
Sucré (imit'n Porto) "	0 55	0 60
Qualité supérieure "	0 00	0 80

Vins toniques.

Vin St-Michel qrt caisse		8	50
" " pts. 2 dz	"	9	50
Vin Vial	dz.	12	50
Vin Didace	0 60	1	25
St-Lehon la cse	0 00	8	00
" 30 gall. le gall.	0 00	3	00
" octave "	0 00	3	20
" ½ octave "	0 00	3	30

Cuirs et Peaux.

Cuirs à semelles.

(Prix à la livre.)

Spanish No 1, 18 lbs moy.	0 26	0	27
" No 1, 25 lbs et au-d.	0 00	0	26
" No 1, léger	0 25	0	26
" No 2, "	0 24	0	25
" No 2, 18 lbs moy	0 24	0	25
Zanzibar	0 00	0	23
Slaughter sole No 1 steers	0 28	0	30
" " No 1 p. ord.	0 26	0	28
" " No 2 "	0 25	0	27
" union crop No 1	0 00	0	30
" " No 2	0 00	0	28

Cuirs à harnais.

(Prix à la livre.)

Harnais No 1	0 00	0	32
" No 1 R	0 30	0	31
" No 2	0 28	0	29
" taureau	0 00	0	28

Cuirs à empeignes.

(Prix à la livre.)

Vache cirée mince	0 38	0	45
" forte No 1	0 35	0	40
Vache grain. pesante	0 35	0	42
" écossaise	0 38	0	40
Taure française	0 90	0	95
" anglaise	0 80	0	90
" canadienne, Lion	0 70	0	75
Veau cau. 25 à 30 lbs	0 75	0	80
" 36 à 45	0 60	0	65
" 45 et plus	0 50	0	60
Vache fendue Ont H	0 25	0	30
" " H. M	0 25	0	30
" " Med	0 25	0	30
" " junior	0 21	0	23
" Qué. sen. h. à m.	0 24	0	28
" Jun. m. à light	0 20	0	23

RODERICK DHU

TRADE MARK

WRIGHT & GREIG, LIMITED

HIGHLAND WHISKY

PRIZE MEDALS

WRIGHT & GREIG LTD.
DISTILLERS.
GLASGOW.

GOLD MEDALS

Le Whisky Roderick Dhu

se recommande par sa pureté. C'est une eau-de-vie supérieure qui a vieilli en fûts et dont la finesse de l'arome et la qualité exceptionnelle satisferont les gourmets les plus difficiles.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA

HUDON, HEBERT & CIE.
MONTREAL.

Cuirs vernis.

Vache vernie	pied	0 16	0 18
Cuir verni "Enamel"	"	0 15	0 17

Cuirs fins.

Mouton mince	ds.	3 00	6 00
" épais	"	10 00	0 00
Dongola glacé, ord	pied	0 14	0 25
Kid Chevrette	"	0 25	0 30
Chèvre des Indes glacée	"	0 08	0 10
Kangourou	"	0 35	0 50
Dongola dull	"	0 20	0 30
Buff d'Ontario H	"	0 14	0 15
" H. M	"	0 13	0 14
" M	"	0 00	0 13
" L. M	"	0 00	0 13
" No 2	"	0 00	0 12
Buff de Québec H	"	0 13	0 15
" H. M	"	0 13	0 14
" M	"	0 00	0 13
" L. M	"	0 00	0 13
" No 2	"	0 00	0 12
Glove Grain Ontario	"	0 13	0 15
" " Québec	"	0 13	0 14
Pebble " Ontario	"	0 14	0 15
" " Québec	"	0 13	0 14

Cuirs à bourrures.

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

Peaux.

(Prix payés aux bouchers.)

Peaux vertes, 1	lb, No 1	0 00	0 10
"	" No 2	0 00	0 09
"	" No 3	0 00	0 08
Veau No 1	lb.	0 00	0 11
" No 2	"	0 08	0 09
Agneaux	pièce	0 00	0 00
" en laine	"	0 00	0 00
Moutons		0 70	0 75
Chevaux No 1		0 00	2 00
" No 2		0 00	1 50

(Pour peaux assorties et inspectées.)

Laines.

Toison du Canada	lb.	0 00	0 17
Arrachée, non assortie	"	0 17	0 17½
A, extra supérieure	"	0 17½	0 18½
B, supérieure	"	0 17½	0 18½
Noire, extra	"	0 17½	0 18½
Noire	"	0 17½	0 18½

Fers et Métaux.

FERRONNERIE ET QUINCAILLERIE

Fers à cheval.

Ordinaires	baril	3 70	4 05
En acier		4 00	5 35
"Fer à repasser"	lb	0 04	0 04¼

"Fiches":

Pressées ¼ p. Esc.	20 p.c.	4 75	0 00
" 5-16	"	4 50	0 00
" ⅜	"	4 25	0 00
" 7-16 & ½	"	3 90	0 00

Fil de fer

Poli et Brûlé.

No 2 à 5, net	100 lbs	3 42	
" 6 à 9	"	3 35	
" 10	"	3 42	
" 11	"	3 49	
" 12	"	3 55	
" 13	"	3 70	
" 14	"	3 82	
" 15	"	3 95	
" 16	"	4 10	

Brulé et huilé 10c de plus par 100 lbs pour chaque numéro.

Galvanisé Nos 2 à 8, net		3 20	
" 9	"	3 25	
" 10	"	3 30	
" 11	"	3 35	
Brulé; p. tuyau	100 lbs	5 25	6 00

(Pour la Province de Québec,)

Barbelé p. clôtures, 100	lb.	0 00	3 50
Crampes	"	0 00	3 50

(15c. de moins pour Ontario.)

Fil de laiton à collets	lb.	0 30	0 35
Fonte Malléable	"	0 09	0 10
Enclumes	"	0 11	0 11½

Charnières.

T. et "Strap"	lb.	0 05	0 06
Strap et Gonds filetés		0 03½	0 03¾

CLOUS, ETC.

Clous à cheval.

No 7	100 lbs.	24 00	
No 8	"	23 00	
No 9 et 10	"	22 00	

Escompte 50 p. c.
Boites de 1 lb., ½c. net extra.

Clous coupés à chaud.

(Pour le commerce 5c. de moins par quart.)

De 4½ à 6 pcs	100 lbs.		2 60	
3½ à 4	"	"	2 65	
3 à 3¼	"	"	2 70	4 mois
2½ à 2¾	"	"	2 75	
2 à 2¼	"	"	2 90	
1½ à 1¾	"	"	3 00	
1¼	"	"	3 25	
1	"	"	3 60	

Clous à finir.

1 pouce	100 lbs.		4 10
1¼ "	100 lb.		3 80
1½ et 1¾ pcs	"		3 55
2 et 2¼	"		3 30
2½ à 2¾	"		3 25
3 à 6	"		3 20

Clous à quarts.

⅞ pouce	100 lbs.		3 85
1⅛ "	"		3 60

Clous à river.

1	pouce	100 lbs.	4 10	4 mois
1¼	"	"	3 80	
1½ à 1¾	"	"	3 50	
2 à 2¼	"	"	3 30	
2½ à 2¾	"	"	3 15	
3 à 6	"	"	3 20	

Clous d'acier, 10c. en sus.			
" galvanisés 1 pouce	100 lbs.	6 50	
" à ardoise, 1 pouce	"	3 75	

Clous de broche.

1 pouce, No 16, prix net,	100 lbs		4 35	
1¼ " No 15	"	"	4 00	
1½ " No 14	"	"	3 75	
1¾ " No 13	"	"	3 70	
2,2¼ " No 12	"	"	3 60	
2½ " No 11	"	"	3 50	
3 pouces	"	"	3 45	
3½ et 4	"	"	3 40	
5 et 6 pouces	"	"	3 35	

Limes, râpes et tiers points.

1re qualité, escompte	60 et 10 p.c.
2me " "	70 p.c.
Mèches de tarrière, esc	55 p.c.
Tarrières, escompte	55 p.c.
Vis à bois, fer, tête plate	80½ p.c.
" " " ronde	75 "
" cuivre tête plate	75 "
" " " ronde, 67½	"
Boulons à bandage	60 et 10 p.c.
" à lisses	72½ p.c.
" à voiture 3/16, ¼ x 5/16 pc	50 p.c.
" " ⅜, 7/16 x ½ pc	50 p.c.

Métaux.

Cuivres.

Lingots	lb.	0 14	0 15
En feuilles	"	0 16	0 17

Etain.

Lingots	lb.	0 38	0 39
Barres	"	0 39	0 40

Plomb.

Saumons	lb.	0 04½	0 04¾
Barres	"	0 05	0 05¼
Feuilles	"	0 05¼	0 05½
De chasse	"	0 00	0 05½
Tuyau	100 lbs.	5 60	6 00

Zinc.

Lingots, Spelter	lb.	0 06½	0 06¾
Feuilles, No 8	"	0 08	0 08¼

Acier.

A ressort	100 lbs.	3 00	3 00
A lisse	"	2 70	2 80
A bandage	"	2 70	2 80
A pince	"	3 40	3 50

Fer en barres.

Canadien	100 lbs	2 35	2 45
De Norvège	"	3 25	3 50

25c p.c. lbs sur ttes grosseurs de chaines.

Matériaux de construction

PEINTURES.

	100 lbs.	
Blanc de plomb pur	6 00	6 37½
" " No 1	6 00	6 00
" " "	5 00	5 62½
" " "	5 00	5 25
" " sec	6 00	7 50
Rouge de Paris, Red Lead	4 50	5 00
" Venise, anglais	1 50	2 00
Ocre jaune	1 50	2 00
" rouge	1 50	2 00
Blanc de Céruse	0 48	0 60
Peintures préparées	gal. 1 10	1 20
Huile de lin crue (net cash)	0 00	0 61
" bouillie "	0 00	0 64
Ess. de Térébenthine "	0 00	0 75
Mastic	2 00	2 50
Papier feutre	rouleau	0 35	0 40
Papier goudronné	"	0 45	0 50

VERRES A VITRES

United	14	25..50	pds.	.....	2 00
"	26	40..	"	.....	2 10
"	41	50	100 pds.	.....	4 50
"	51	60	"	.....	4 75
"	61	70	"	.....	5 25
"	80		"	.....	5 75

LE MEILLEUR DES SAVONS DE BUANDERIE

UN SAVON PUR A PRIX MODÉRÉ

LE SAVON ECLIPSE

SON EMPLOI DONNE TOUJOURS SATISFACTION

FABRIQUÉ PAR JOHN TAYLOR & Cie TORONTO

Les Bicycles

GENDRON

sont fabriqués au

CANADA

pour le peuple Canadien, et sont parfaitement garantis par une Maison Canadienne de confiance. Il n'y a pas d'équivoque à ce sujet.

THE GENDRON MFG. CO., LIMITED

TORONTO, ONT.

REVUE COMMERCIALE
ET FINANCIERE

FINANCES

Montréal, 9 novembre 1899.

La Banque du Peuple a commencé à payer le dernier dividende à ses créanciers déposants. Ce dividende qui est de 20¼ p. c. porte à 75¼ p. c. le montant que les déposants retireront de leurs créances. C'est nous le répétons, le dividende final. Les créanciers ordinaires perdent donc 24¾ p.c. de leurs dépôts et les actionnaires perdent la totalité de leur apport.

La semaine à la bourse a été généralement terne. Les cours des bonnes valeurs se soutiennent et quelques-unes ont gagné plusieurs points.

Le tableau suivant permettra de comparer les prix des dernières ventes avec ceux des ventes précédentes.

	Ventes précédentes	*Dernières ventes*
War Eagle	$2.80½	$2.76
Payne Mining	1.04¾	1.17
Republic	1.18	1.19
Centre Star	1.68½	1.62
Montreal and London	0.47	0.44
Virtue	0.48	0.48
Chars de Montréal	312	311½
do Toronto	109⅝	110
Twin City	62¼	63¾
do (pref.)	138	...
C.P.R. (ex-div.)	95½	94⅝
Montreal Telegraph	175	177
Duluth (pref.)	15½	15½
do (com.)	6	6½
Dominion Cotton	101	103½
do do (pref.)	117	...
Coloured do (actions)	74½	...
do do (bons)	100¾	100½
Montreal do	146	...
Merchants do	140	...
Richelieu et Ontario	110	110
Royal Electric	157	161½
Gaz de Montréal (ex-div.)	192	192
Loan & Mortgage	140	...
Câble Commercial	190	192½
Dominion Coal (com.)	50	...
do do (pref.)	117	118
do do (bons)	111	...
Bell Telephone	190¼	...
Heat and Light	20	...
Ottawa Electric	100	...
Halifax Tramway	100	100

Quelques actions de banques ont changé de mains aux prix suivants :

Banque de Montréal à	265¼
" des Marchands à	166
" Molson	207
" du Commerce	151
" Hochelaga (nouv)	145
" Toronto	246
" Eastern Townships	156
" Union	116
" Québec	129

COMMERCE

Notre commerce se ressent assez profondément de la guerre du Transvaal. Les navires nolisés par le gouvernement britannique pour le transport des troupes et des approvisionnements qui leur sont nécessaires ont retiré du service régulier entre notre port et ceux de l'Angleterre plusieurs vapeurs qui n'ont pas été remplacés par d'autres. Il en résulte pour nous une diminution dans nos exportations et un retard très nuisible aux intérêts du commerce de nos importations.

Quant au commerce local il est satisfaisant, mais il se ressent des prix plus élevés sur bon nombre d'articles dont la rareté s'affirme.

Les collections sont bonnes à la ville et à la campagne.

Cuirs, Peaux et Laines.—Aucun changement dans les prix qui demeurent très fermes sur toute la ligne.

Draperies et Nouveautés.—Les prix des tweeds et des cotons gardent l'avance que nous avons notée la semaine dernière. Les ventes du gros au détail sont satisfaisantes et les marchands de détail réclament une température moins douce, c'est-à-dire du froid et de la neige pour activer les ventes.

Epiceries, Vins et Liqueurs.—Les raffineurs canadiens ont baissé leurs prix de 10c par 100 lbs tous les sucres raffinés, jaunes et blancs ; la concurrence que font aux nôtres les sucres raffinés américains seraient la cause de cette nouvelle baisse.

Les mélasses de Barbade ont fait une avance de 2c par gallon ; les stocks ne sont nullement en rapport avec les nécessités du marché et, comme il n'y a plus rien à tirer des marchés primaires nous les cotons fermes aux nouveaux prix, savoir : à la tonne 40c ; à la tierce ou au quart 42½c et au demi-quart 43½c. Par lot de char il y a lieu de déduire 1c par gallon quel que soit le contenant.

La liste des prix des mélasses de Porto Rico est comme suit : à la tonne 42½c le gallon ; à la tierce 43c et au quart 44c.

Le sel fin des raffineries canadiennes est à prix plus élevés ; on cote au quart, en paquets de 3 lbs, de $2.65 à $2.75 ; de 5 lbs,

Le Tabac
à Fumer...

SIGNUM CUT PLUG

est fabriqué avec un tabac trié avec soin et préparé spécialement pour les fumeurs qui recherchent un tabac doux et se fumant lentement.

LE TABAC

CARILLON

est un excellent tabac à fumer et à chiquer: les connaisseurs se prononcent fortement en sa faveur. Il est préparé d'après un procédé spécial qui lui conserve tout son arôme et toutes ses qualités naturelles.

Pour échantillons et prix, écrivez à

B. Houde & Cie, Quebec

OU À

J. G. Moquin, Agent, 43 rue St-Gabriel, Montreal

de $2.60 à $2.65 et de 7 lbs, de $2.40 à $2.50.

Dans les conserves, il a été fait également quelques changements de prix. Les pommes en boîtes de 3 lbs, ne se vendent plus à moins de 90c la doz.

Les harengs marinés font de $1.90 à $1.75 la doz. de boîtes. Les sardines canadiennes ont une avance de 25c par caisse de 100 boites aux prix de $3.50 à $4.00. Le saumon en boîtes est rare sur notre marché et à prix plus élevé dans les mains des détenteurs ; les sockeye valent, en boîtes hautes, de $1 30 à $1.60 et, en boîtes plates, de $1.55 à $1.60 la doz. suivant marque ; le saumon rose (cohee) ne se vend pas moins de $1.10 la doz. de boîtes.

En fruits secs, les avelines sont à prix plus dur de 9 à 9½ la lb. Les raisins de Valence ont fait une nouvelle avance de ½c par lb ; les prix sont très fermes sur les marchés primaires qui, d'ailleurs sont en grande partie dépourvus par suite des gros achats des Américains qui se sont rejetés sur les Valence, les prix des raisins Californiens étant devenus inabordables.

Notre marché est très faiblement approvisionné en fruits secs de toute nature ; c'est un résultat de la guerre du Transvaal. En effet, nos gros importateurs dans le dessein d'obtenir plus rapidement leurs marchandises avaient demandé l'expédition par voie de Liverpool ; ils ne comptaient pas alors sur les événements qui se sont accomplis depuis et qui nous ont privés d'un certain nombre de navires faisant un service régulier entre Liverpool et notre port. De sorte qu'une grande partie des importations d'automne qui devaient être rendues à Montréal se trouvent encore à quai à Liverpool ; une forte portion de ces marchandises n'arrivera qu'après la fermeture de la navigation, prétend-on, elles devront donc être augmentées du prix du transport par chemin de fer et aux taux des frets d'hiver.

Les farines préparées de Brodie XXX, sont à $2.20 au lieu de $2.30 la caisse en 6 lbs. et $1.15 au lieu de $1.20 la caisse en paquets de 3 lbs.

L'orge mondée (pot barley) est à $2.15 le sac et de $4.25 à $4.40 le quart. L'orge perlée en sac reste à $3.50.

Le fret est désormais à la charge de l'acheteur pour les allumettes de Eddy quel que soit le nombre de caisses demandées. La clause accordant une diminution de 20c par caisse pour les ordres de cinq caisses au moins, assorties ou non, subsiste toujours.

Fers, Ferronneries et Métaux.—L'escompte sur les boulons à voiture est uniformément de 50 p. c. pour toutes les dimensions.

Le fer canadien en barres se vend encore pour quantité d'un char au moins à $2.35 par certaines maisons qui ont de forts approvisionnements, mais le prix du marché est réellement de $2.45 les 100 lbs.

Le plomb est à prix très fermes et à une avance assez sensible ; on prétend que les acheteurs anglais ramassent sur notre marché tout le plomb en saumon qu'ils peuvent y trouver. Nous cotons : plomb en saumons de 4½ à 4¾c la lb et plomb de chasse 5½c. Il nous a été impossible d'obtenir des prix pour plomb en barres et en feuilles que les détenteurs ne veulent pas coter pour le moment. C'est dire qu'une hausse sérieuse est attendue.

Huiles, peintures et vernis.— Les huiles de pétrole canadiennes ont avancé de ½c par gallon au quart. Nous cotons : huile ordinaire 17½c et l'huile Acme Imperial 18½c le gallon.

La compagnie qui a le contrôle du pétrole a également celui de la graisse à roues ; elle vient d'augmenter de 10 p. c. le prix de ce dernier article qui se vend maintenant 50c la doz de boîtes au lieu de 45c.

On parle d'une avance prochaine dans le blanc de plomb, il est évident que les manufacturiers prendront avantage de la hausse actuelle sur le plomb, s'ils le peuvent.

Produits chimiques.—La crême de tartre a avancé de 2½c par lb ; on cote de 22½c à 27½c suivant qualité et quantité.

Salaisons, saindoux, etc—Les lards en quarts, canadiens ou américains restent aux anciens prix.

Les jambons, suivant grosseur, varient de 10½ à 12c. la lb., soit de ½ à 1c de moins par lb.

Le lard fumé (bacon) perd 1c et se vend 12 au lieu de 13c la lb.

Les saindoux purs de panne ont avancé de 5c par seau à $1.50, soit de ½c par lb pour ceux en canistres de 10, 5 et 3 lbs.

La graisse Fairbanks en seaux est cotée à une avance de 5c par seau ; on vend, suivant quantité de $1.42½ à $1.45 le seau.

Pour dérouiller l'acier poli

On adoucit tout d'abord, ou plutôt on ramollit les taches ou maculatures en les recouvrant d'huile d'olive, qu'on y laisse séjourner pendant plusieurs jours ; on frotte ensuite à l'émeri ou au tripoli en attirant l'huile au moyen d'un morc au de bois dur ; on enlève par un nettoyage l'huile et toutes les impuretés ; on frotte de nouveau les taches avec de l'émeri et du vinaigre de vin ; finalement avec de l'huile fine et une peau.

Il ne coûte pas plus cher et c'est le meilleur pour la table,
le meilleur pour le beurre, le meilleur pour le fromage,

LE SEL WINDSOR

Tous les Epiciers de Gros le vendent.

En Déchargement

474 TONNES
44 TIERCES
20 QUARTS

Melasse Fajardo

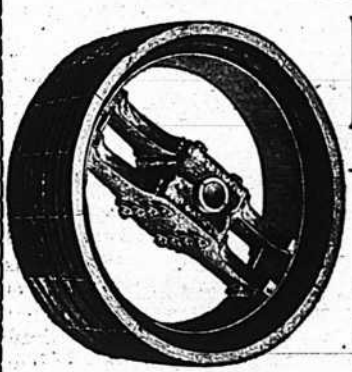
Ex Brigantin
STELLA

NAZ. TURCOTTE & CIE, - - QUEBEC.

FUMEZ LE CIGARE

Champlain ...à... 5c. Straight

$2.25 la boite de 50. Jos. Coté, 179, St-Joseph, Québec.



POULIES "STANDARD Wood Split" de DODGE

La Poulie Wood Split Standard
reconnue dans le monde entier.

QUEBEC	SHERBROOKE	MONTREAL
F. H Andrews & Sons.	Jenckes Machine Co.	Laurie Engine Co., 321, St-Jacques.

SEULS MANUFACTURIERS :

Dodge Man'f'g Co. of Toronto, Limited, Toronto, Ont.

REVUE DES MARCHÉS

Montréal, 9 novembre 1899.

GRAINS ET FARINES

Marchés étrangers

Le marché de Liverpool qui, durant les deux premiers jours de la semaine, avait été très fort a fait hier un saut à la baisse. Dès l'ouverture de la bourse le blé montrait de la faiblesse et descendait davantage dans le cours des opérations pour fermer avec une baisse de $\frac{5}{8}$d sur décembre à 5s 10$\frac{1}{2}$d ; de $\frac{1}{2}$d sur mars à 5s 11$\frac{5}{8}$ et de $\frac{3}{8}$d sur mai à 6s $\frac{3}{4}$d.

Le marché de Londres était absolument terne ; on cotait : blé de printemps No 1 du nord, sur vapeur, novembre, 28s 9d ; blé dur du Manitoba No 1 en partie 9d plus bas.

Anvers était tranquille ; on y cotait le blé rouge d'hiver No 2 16$\frac{1}{8}$.

A Paris, marché terne ; le blé de novembre à frcs 17.95 en clôture perdant 5c ; juin était soutenu à frcs 19.10.

On lit dans le "Marché Français," du 21 octobre :

Cette semaine a encore été favorisée par un temps absolument à souhait pour la continuation des divers travaux agricoles de saison. Grâce au beau temps, les semailles sont activement menées et promettent de se terminer dans d'excellentes conditions. Le Nord n'a pas encore fini l'arrachage des betteraves; les appréciations sur le rendement, quoique variables suivant les localités, sont cependant assez bonnes. On fait remarquer que, d'après les premiers documents officiels, la campagne sucrière a été particulièrement précoce ; au 30 septembre, on comptait 200 fabriques en marche, au lieu de 84, à la fin de septembre 1898.

Les marchés américains ont encore faibli cette semaine. Le blé était hier en clôture sur le marché de Chicago à 68$\frac{1}{4}$c pour l'option de décembre et à 72$\frac{1}{8}$c pour celle de mai, soit respectivement 1$\frac{1}{8}$ à 1$\frac{1}{4}$c de baisse sur les cours du mercredi précédent.

On cotait sur le même marché le blé d'inde à 31$\frac{1}{4}$c décembre et 32$\frac{1}{2}$c mai et l'avoine 22$\frac{1}{2}$c décembre et 23$\frac{7}{8}$c mai ; ayant tous deux présenté plus de fermeté que le blé.

Voici les prix en clôture sur le marché de Chicago pour chaque jour de la semaine écoulée pour les livraisons futures :

	Déc.	Mai
Jeudi	68$\frac{7}{8}$	72$\frac{7}{8}$
Vendredi	68$\frac{3}{8}$	72$\frac{3}{8}$
Samedi	68$\frac{1}{4}$	72$\frac{1}{4}$
Lundi	69	72$\frac{5}{8}$
Mardi	69$\frac{1}{4}$	73$\frac{1}{8}$
Mercredi	68$\frac{1}{4}$	72$\frac{1}{8}$

Marché Canadien

Nous lisons dans le *Commercial* de Winnipeg, du 4 novembre :

" Le marché local a été pour la plus grande partie dépourvu d'intérêt. Il ne se transige qu'un faible volume d'affaires, chaque jour, à des prix en harmonie avec la tendance à la baisse qui règne sur les marchés de l'extérieur.

La semaine dernière s'est terminée avec le No 1 dur se vendant à 68$\frac{3}{4}$c en magasin à Fort William, disponible ou en route. Depuis lors, le prix a graduellement baissé, jusqu'à hier où il s'est trouvé des vendeurs à 68c dans la matinée; mais avec le recul qui s'est produit sur les marchés américains, le prix dans le cours de la journée était de 67$\frac{1}{2}$c demandés par les vendeurs et 67$\frac{1}{4}$c offerts par les acheteurs.

Le No 2 dur et le No 1 du nord se sont vendus de 2$\frac{1}{2}$ à 3c au-dessous du No 1 dur et le No 3 dur à 7c au-dessous du No 1 dur.

Le No 1 *frosted* a rapporté 57c et le No 2 *frosted*, 52c, tous en magasin à Fort William.

Le No 1 dur pour livraison en décembre, s'est vendu à 67$\frac{3}{4}$c en magasin à Fort William.

Le blé dur No 1 nettoyé vaut 63c en magasin à Port Arthur.

La température au Manitoba et au Nord-Ouest est exceptionnellement belle et favorable pour les travaux de la ferme à cette saison de l'année. Le battage est presque terminé et il s'est fait du labour d'automne sur une étendue assez large. Les livraisons de blé par les fermiers augmentent et l'on peut s'attendre à ce qu'elles seront importantes durant les cinq ou six semaines prochaines.

D'après les rapports qui arrivent des différentes régions, la production du blé telle que la donne le battage, n'est pas si considérable qu'on s'y attendait d'après l'apparence de la récolte à l'époque de la moisson et une certaine réduction dans les estimations de la production totale semble être de mise aujourd'hui.

On cotait hier les marchés d'Ontario comme suit :

Blé, tranquille ; rouge et blanc cotés de 65$\frac{1}{2}$ à 66c, ouest ; blé au Manitoba plus aisé à 79$\frac{1}{2}$c pour le No 1 dur, moulins en transit. Farine, soutenue à $2.85 pour lots de char, straight roller en barils, ouest. Issues de blé, sans changement à $14.50 pour gru et $11.50 pour son, ouest. Orge, terne, mais soutenue à 41c pour No 1 et 40c pour No 2, ouest. Sarrasin, plus facile à 49c, fret minimum. Seigle, soutenu à 52$\frac{1}{2}$c, ouest. Blé d'inde, soutenu à 32$\frac{1}{2}$c pour canadien jaune, ouest et 41$\frac{1}{2}$c No 3 et 42c No 2, américain,

VOICI CE QUE VOUS ASSURE

LA PRIME D'UN DOLLAR

INVESTIE DANS

THE CANADA REGISTRY CO., Ltd.

Détails complets fournis sur demande.

1er—UNE POLICE SPÉCIALE DE $500.00 contre les accidents émise par " The Canada Assurance Co."

2e—UNE INDEMNITÉ de $6.00 par semaine au cas d'incapacité causée par un accident.

3e—UNE INDEMNITÉ de DEUX CENTS PIASTRES si vous trouvez la mort, étant frappé ou écrasé par une voiture ou char.

4e—UNE INDEMNITÉ de CENT PIASTRES si vous trouvez la mort lors d'un incendie dans un hotel licencié.

5e—UNE INDEMNITÉ de $6.00 par semaine pour blessures reçues en allant en bicycle.

6e—VOTRE IDENTIFICATION aux banques, etc., (et secours, paragraphe 7e) en cas de mort subite, accident ou trouble quelconque (au pays ou à l'étranger), perte de connaissance, ou si vous êtes soudainement frappé d'aliénation mentale, de paralysie, ou d'apoplexie.

7e—PROMPTE ASSISTANCE légale, médicale et chirurgicale accompagnée de soins et d'attentions aux dépens de la Compagnie.

8e—Vous servira DINTERMÉDIAIRE au cas de fausse arrestation, etc., entre vous, vos parents et amis pour les avertir dans votre détresse, et donne droit à " NOTRE SYSTÈME INTERNATIONAL DE LETTRES DE CRÉDIT."

9e—Agira comme LIMIER pour retourner les objets précieux perdus, tels que CLEFS, CARNETS, MÉMOIRES, BILLETS DE CHEMIN DE FER, PASSE-PORT, ETC.

10e—Donne droit à UN INSIGNE D'IDENTIFICATION pour la bretelle, et UN JOLI CARNET en Maroquin contenant aussi une CARTE D'IDENTIFICATION.

LE TOUT POUR LA MODIQUE SOMME DE

-- $1.00 --

N. B.—ON DEMANDE DES AGENTS RESPONSABLES.

ici. Avoine, terne, de 26½ à 27c pour blanche, est ; 25c pour mélangée et de 25½ à 26c pour blanche, ouest. Farine d'avoine 10c de hausse à $3.35 en sacs et $3.45 en barils, par lot de chars, ici. Pois, tranquilles à 57c est et 56½c fret moyen et 56c, ouest.

Le marché de Montréal a eu quelque demande en blé du Manitoba pour l'exportation mais les autres grains ont été généralement délaissés et les prix se sont à peine maintenus depuis la semaine dernière, sauf pour l'avoine dont les cours se sont relevés de ½ à 1c pour le disponible en magasin.

Les farines de blé ont une demande active; les farines fortes à boulanger sont à prix plus aisés.

Les issues de blé sont à prix soutenus et les ventes sont toujours bonnes.

Les farines d'avoine sont sans changement, la demande est un peu calmée.

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 82 à 0 83
" No 2 dur..	0 00 à 0 00
Blé du Nord No 1.....	0 78 à 0 81
Avoine blanche No 2.....	0 29 à 0 29½
Blé d'inde américain	0 44 à 0 45
Orge, 48 lbs.....	0 43 à 0 52
Pois No 2 par 60 lbs.....	0 00 à 0 66
Sarrasin, par 48 lbs.....	0 54 à 0 54½
Seigle, par 56 lbs.....	0 60 à 0 61

FARINES

Patente d'hiver.....	$3 70 à 4 00
Patente du printemps.....	4 00 à 4 10
Straight rollers.....	3 40 à 3 50
Forte de boulanger (cité)...	3 60 à 3 70
Forte du Manitoba seconde.	3 20 à 3 25

FARINE D'AVOINE

Avoine roulée, en barils....	3 50 à 3 60

FROMAGE

Marché Anglais

MM. Hodgson Brothers, nous écrivent de Liverpool, le 28 octobre 1899 :

" Le fromage a été en demande modérée, mais les qualités fines sont tenues fermes.

" Nous cotons aujourd'hui :

	s d	s d
Fromage Canadien, coloré, choix	57 0 à	58 0
do do blanc, do	55 0 à	56 0
do Etats-Unis, coloré.....	55 6 à	56 6
do do blanc.....	54 0 à	55 0
Qualités inférieures, en demande approvisionnement faible....	42 0 à	52 0

MARCHÉS AMÉRICAINS

	Dates.	Offres Boites	Ventes Boites	Prix
Ogdensburg	6 nov.	250	250	11c
do	6 "	50g	offert	11⅛c
Canton	6 "	1700	1700	11⅜c
Watertown	6 "	..	2300	11¼ et 11½c
Utica	7 "	..	2770g b&c	11¼c
do	7 "	..	2465p b&c	11½ et 12c
Little Falls	7 "	..	100g b	11⅛c
do	7 "	..	1630p b&c	11½c

MARCHÉS D'ONTARIO

	Dates.	Offres Boites	Ventes Boites	Prix
Brockville	2 nov.	1578c	1578	11⅛c
do	2 "	825b	825	10⅞c
Iroquois	3 "	1147c	ap marc	11c
Brantford	3 "	2085	375	11c
do	3 "	..	35	11⅛c
Kemptville	3 "	8 0	800	11 1-16c
South Finch	3 "	565b &c	offert	10¾ et 11c
Cornwall	6 "	2692b	..	11¼ et 11⅜c
do	6 "	139c	..	11c
London	6 "	5410c	..	10¾ et 11 1-16

MARCHÉS DE QUEBEC

	Dates.	Offres Boites	Ventes Boites	Prix
Ormstown	2 nov.	240c	offert	10⅞c
do	2 "	649b	offert	10⅞c
Cowansville	6 "	2065	offert	10⅝c

Marché de Montréal

La demande est bonne pour le fromage d'Octobre que nous cotons de 10¾ à 11c pour la qualité de choix. Pour le fromage de septembre que les détenteurs ont payé dans les environs de 11c, il reste dans leurs mains, car ils ne sont nullement disposés à accepter les prix offerts par les exportateurs.

BEURRE

Marché Anglais

MM. Hodgson Brothers nous écrivent de Liverpool le 28 octobre :

" Le beurre a une vente lente à prix réduits. On s'attend quelque peu à une amélioration prochaine.

Nous cotons aujourd'hui :

Crêmeries Canadiens, choix en boîtes, frais.....		104s à 108s
Etats-Unis, tinettes, choix.....		94s à 96s
do en boîtes, choix....		100s à 102s
Ladles et imitation Crêmeries et beurres de fermes canadiennes,—lent.....		74s à 82s
Qualités inférieures.....		66s à 72s
Australien, 1er choix....		96s à 110s
Danois		106s à 122s
Crêmeries Irlande.....		108s à 114s
Cork, Premiers	par	00s à 98s
— Seconds	quin-	00s à 95s
— Troisièmes	tal.	00s à 93s

The American Fire Insurance Co.

...DE NEW YORK... —ETABLIE EN 1857

Bureau Principal pour le Canada, TORONTO. JAS. BOOMER, Gérant.

DES DEMANDES D'AGENCES SONT SOLLICITEES DANS TOUT LE DOMINION.

N. B —Les porteurs de polices de cette Compagnie ont la garantie additionnelle de la Manchester Fire Assurance Co., d'Angleterre.

FEU :: :: FONDEE EN 1833 COMPAGNIE D'ASSURANCE MARINE

BRITISH AMERICA

Capital en Argent - $750,000.00. Actif Total, au-delà de $1,510,827.88
Pertes payées depuis sa fondation $16,920,202.75

Bureau Chef a Toronto, Ont. Geo. A. C. Cox, Président; J. J. Kenny, Vice-Président; P. H. Sims Sec

EVANS & JOHNSON, Agent Résident, Batisse "Canada Life," MONTREAL

UN FAIT

En 1897, la Compagnie d'assurance **CANADA LIFE** a fait plus de surplus ou de profit à partager parmi ses porteurs de police que toutes les autres Compagnies Canadiennes ensemble.

Morale :—Assurez-vous dans la CANADA LIFE

OSCAR N. GAGNON, Inspecteur Dépt. Français.

I. W. MARLING, Gérant, Province de Québec.

Provident Savings Life Ass. Society of New York

La meilleure Compagnie pour les Assurés et les Agents.

. . . Les agents habiles, et les personnes recherchant une position rémunératrice peuvent s'adresser au bureau principal ou à aucun des agents généraux de la Compagnie.

Bureau Principal pour Ontario : Temple Building, Toronto.
do do do Québec : Temple Building, Montréal.

THE FEDERAL LIFE ASSURANCE COMPANY

Bureau principal : **HAMILTON, Ont.**

CAPITAL ET ACTIF	**$1.475,283.41**
SURPLUS AUX PORTEURS DE POLICES	**717,884.21**
PAYÉ AUX PORTEURS DE POLICES EN 1898	**143,702.25**

Les Polices-Contrats les plus désirables.

JAS. H. BEATTY, Président. DAVID DEXTER, Directeur Gérant. J. K. McCUTCHEON, Surint. des Agences.

Marchés Américains

Canton, 6 novembre—Les ventes ont été de 300 tinettes de beurre à 23½c.

Marché de Montréal

Le marché baisse sensiblement ; le beurre est de vente difficile et on nous rapporte que du beurre de choix a changé de mains à 19½c.

ŒUFS

On écrit de Liverpool le 27 octobre :

" Les œufs sont fermes avec une bonne vente. Les œufs du Canada, frais, sont un peu plus chers. Nous cotons œufs frais du Canada de 8s à 8s 6d ; œufs d'Irlande, frais, 9s 3d à 10s 6d ; œufs du Continent, 6s 10d à 7s 8d ; œufs du Canada, conservés, 7s 2d à 7s 4d ; glycérinés, 7s 6d à 7s 9d.

A Montréal les œufs frais pondus sont vendus de 20 à 22c ; les œufs mirés No 1, 16c et les Nos 2 de 12 à 13c.

POMMES

Dans leur circulaire hebdomadaire, MM. J. C. Houghton de Liverpool, cotent comme suit le marché aux pommes, à la date du 26 octobre.

" Depuis notre dernier rapport, les arrivages de pommes américaines et canadiennes ont dépassé les demandes, ce qui a eu pour résultat des ventes languissantes à prix réduits ; la condition aussi d'un grand nombre d'envois est défectueuse.

POMMES AU BARIL—PRIX A L'ENCAN

	Vendredi, 20 Oct.	Lundi, 23 Oct.	Mercredi 25 Oct.
Américaines.	s d s d	s d s d	s d s
Albemarle Newtown Pippins..		12 6 22 0	13 3 21 0
King.....	14 6 18 0	17 3	13 0 17 9
Baldwin.....	8 6 14 6	14 6 19 0	11 0 17 6
Greening.....	12 0	14 6 15 9	12 9
Winesap.....			
Snow.....			
York Imperial..		12 6 18 3	14 0 19 0
Smith Cider.....	14 3	12 6 13 3	
Ben Davis.....	13 6 16 6	14 0 16 9	11 6 16 0
N. Spy.....		12 6 16 6	
Canadiennes.			
King.....	13 9 22 0	17 3 19 9	19 3 23 0
King Pippin....			
Greening.....	12 0 15 6	13 0 14 3	12 3 15 6
Culvert.....	3 9 11 3	10 0 10 9	11 0 12 0
Jennetting.....			
Ben Davis.....	15 9		
Baldwin.....	11 6 16 6	12 3 16 9	13 9 16 9
Snow.....	6 6 7 9	8 9 16 0	8 0 14 3
N. Spy.....		11 9 15 3	11 0 15 3
Nouvelle-Ecosse.			
Gravenstein.....			7 0 9 9

Arrivages pour la semaine se terminant le 24 oct. 1899. 31,146 barils.
Arrivages précédents depuis le 1er juillet 1899..... 99,657 "
Total des arrivages au 24 oct. 1899..... 130,803 "
Du 1er juillet 1898 au 24 oct. 1899 ..... 136,215 "

LEGUMES

Les pommes de terre valent 40c le sac et 80c le quart.

Les prix des haricots triés à la main sont très durs, on ne demande pas moins de $1.60 par minot en lot de char complet avec tendance à de plus hauts prix.

On cote : Salades, à 30c la doz. ; salades de Boston, $1.00 la douzaine de paquets; choux, 25c la doz. ; carottes, $1.50 le quart ; navets, de 40c le sac; céléri, de 25 à 40c la doz. ; oignons d'Espagne, de 65 à 70c la boîte ; oignons rouges et jaunes, $1.50 le quart; patates sucrées, $2.50 le quart ; fèves vertes et jaunes américaines, $3.75 le panir ; tomates, 25c la livre.

FRUITS VERTS

Les bananes sont moins rares par suite de nouveaux arrivages, les prix varient de $2.00 à $2.50 le régime.

Comme oranges, il n'y a sur le marché que des Rodi en boîtes de 160 qui sont rares aux prix de $2.75 à $3.00 et de Jamaïque dont les prix sont de $3.50 à $4.50 le quart.

Les beaux citrons sont moins cher, mais les ordinaires sont en baisse ; nous les cotons suivant choix, de $2.50 à $2.75 la caisse.

Les pommes baissent, on demande 75c de moins par quart et on vend, suivant espèce et qualité de $1.75 à $2.75.

On cote les autres fruits comme suit : poires de Californie de $2.50 à $3.00 la boîte ; poires Duchess $4.00 le quart ; prunes de Californie de $1.00 à $1.10 la boîte.

Les atocas valent de $5.50 à $6.00 le quart.

GIBIER

On cote les perdrix Nos 1 de 65 à 70c la paire, les Nos 2 de 40 à 50c et les *spruce* à 25c.

Le chevreuil, bête entière, vaut 5c la lb.

Les prix des perdrix sont facilement variables suivant l'importance des envois à commission.

PORCS ABATTUS

On paie les porcs abattus venant de la campagne à raison de 5½c la lb pour ceux de grosseur moyenne ; les gros porcs obtiendraient le même prix s'ils étaient grillés ; ceux qui ne le sont pas peuvent être cotés ¼c de moins que les porcs de moyenne grosseur.

Fondée en 1710

SUN FIRE INSURANCE

LONDRES, Angleterre.

La plus ancienne compagnie au monde, faisant exclusivement des opérations d'assurance contre le feu.
Le surplus, au-delà du capital et des obligations, excède **$7,000,000.**

Succursale Canadienne à TORONTO, Ont, - - - - - H. M. BLACKBURN, Gérant.

☞ On a besoin d'agents dans tous les districts non représentés.

The National Life Assurance Co. of Canada

INCORPORÉE PAR ACTE SPÉCIAL DU PARLEMENT DU CANADA.

CAPITAL AUTORISE - - - - - $1,000,000

Bureau Principal: Temple Building, Toronto.

H. S. HOWLAND, Président. R. H. MATSON, Directeur-Gérant. F. SPARLING, Sec.-Trésorier.

Les personnes qui ont l'intention de s'assurer devraient examiner les plans attrayants de la "National Life," avant de s'assurer ailleurs.

On demande des agents actifs et de confiance, dans tous les comtés de la Province de Québec: ils devront être des hommes d'une réputation inattaquable. S'adresser au Bureau Principal, Temple Building, Toronto, ou à

A. McTEER, A. BOURBONNIERE, Batisse New York Life, Montreal, P.Q.

MUTUAL LIFE INSURANCE COMPANY
DE NEW-YORK

Cette Compagnie est dans sa cinquante-huitième année et n'a cessé de progresser à pas de géants et s'est toujours tenue au premier rang parmi toutes les compagnies d'assurance sur la vie.

Dans les cercles d'assurance elle est désignée comme la plus puissante compagnie du monde, son actif étant de 277 millions de dollars.

Afin de suivre le progrès et d'agir dans l'intérêt de ses clients, elle a émis une nouvelle police garantissant des avantages spéciaux.

Dans le but d'étendre ses opérations, cette compagnie a organisé un département français sous la direction de John P. Daly aidé d'agents d'expérience et de confiance.

Ceux qui désirent s'occuper d'assurance sur la vie, directement ou indirectement, ne peuvent faire mieux que de prendre un engagement avec cette compagnie qui accorde des contrats très avantageux et des conditions libérales. Pour toutes informations s'adresser à

FAYETTE BROWN, Gérant,

BATISSE IMPERIALE. **Mutual Life Insurance Company, MONTREAL, P.Q.**

The Canada Sugar Refining Co.

MONTREAL. Limited

Manufacturiers de Sucres Raffinés de la Célèbre Marque REDPATH

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

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

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

Foin Pressé et Fourrages

MM. Hosmer, Robinson & Co, nous écrivent de Boston, le 2 novembre 1899 :

" Les arrivages pour la semaine écoulée sont de 335 chars de foin et 24 chars de paille et 46 chars de ce foin pour l'exportation. La semaine correspondante, l'an dernier, 213 chars de foin et 21 chars de paille et 1 char de ce foin pour l'exportation.

Les arrivages de foin et de paille étaient à peu près égaux à la demande et les prix sont sans changement. Nous avons une bonne demande pour les qualités de foin bon marché, nous avons également de la demande pour le foin mélangé de trèfle à destination des points à l'extérieur de Boston. Nous conseillons les expéditions.

Nous cotons :

	Grosses balles.		Petites balles.	
	$ c.	$ c.	$ c.	$ c.
Foin, choix.....	15.00 à	16.50	15.00 à	16.00
— No 1.....	14.00	15.00	14.00	15.00
— No 2.....	13.00	14.50	13.00	14.50
— No 3.....	12.00	13.00	12.00	13.00
— mél.d.trèf.	12.00	14.00	12.00	14.00
— trèfle.....	11.00	13.00	00.00	00.00
Paille de seigle long.....	13.00	14.00	00.00	00.00
— seigle mêlée	7.00	8.00	7.00	8.00
— d'avoine...	6.50	7.00	6.50	7.00

Les prix à Montréal sont tenus très fermes et une hausse momentané ne surprendrait personne, car il y a actuellement une forte demande à l'exportation. Des soumissions pour la fourniture de 200 tonnes de foin ou plus ont été demandées pour le 9 courant par le député ministre de l'Agriculture. Le foin devra être livré à quai, à Montréal, avant le 17 courant. Les balles de 100 lbs seront préférées, le foin devra être du timothée mélangée de trèfle et sujet à l'inspection et à l'approbation du gouvernement.

Le *Monatuk* de la ligne Elder-Dempster a été nolisé et on pense qu'il partira pour le Transvaal avec un chargement de 2,000 tonnes.

Nous cotons au char à Montréal :

Foin pressé, choix.....	$9 00 à $9 50
do do No 1.....	8 00 à 8 50
do do No 2.....	7 00 à 8 00
do mél. de trèfle.....	6 50 à 7 00
Paille d'avoine.....	3 50 à 4 00

LA PUBLICITÉ...

est la base des affaires, et ceux qui font des affaires sans recourir à la publicité, feraient probablement plus d'affaires s'ils avaient recours à ce puissant facteur.

VENTES DE FONDS DE BANQUEROUTE PAR LES CURATEURS

Par Alex. Desmarteau, le stock de meubles de J. H. Fleury, à 36c dans la piastre à A. Ouimet et les dettes de livres à 48c dans la piastre à Hy. Levitt.

Par Alex. Desmarteau, le roulant de Arthur Corriveau, boucher, pour $145 et les dettes de livres à 18½c dans la piastre, à Proulx & Damien.

Par L. J. Lefaivre, le stock d'épicerie de Cloutier & Lapensée, à 50c dans la piastre à P. Daoust.

Par Bilodeau & Renaud, le stock de Cyrille Baron, magasin général à Valleyfield, à 39½c dans la piastre, à M. Durocher et les dettes de livres à 21c dans la piastre à Emilien Major.

FEU M. B. DESLAURIERS

Nous avons le regret d'annoncer la mort de M. Benjamin Deslauriers de Ste-Thérèse, un homme bien connu dans la construction et qui jouissait de l'estime et de la considération générales. Le défunt laisse pour déplorer sa perte, une veuve et sept enfants, dont cinq fils et deux filles et cinq frères MM. Toussaint, Maximin, Onésime, Placide et Napoléon, tous s'occupant de construction. L'un des fils du défunt, M. Horm. Deslauriers est curé de New-Bedford, deux autres fils Emile et Nelson sont établis à Montréal. Ils étaient en société avec leur père pour la construction.

Roues caoutchoutées.

Un ingénieur de Chicago vient d'inventer une nouvelle roue de wagon à roulement silencieux. Cet avantage est obtenu par l'interposition entre la fonte et le corps de la roue, d'une couronne elastique en caoutchouc comprimé, formant coussin et absorbant les vibrations.

Les applications qui ont été faites en Amérique de ce nouveau système à des voitures de tramways électriques ont, paraît-il, donné de très bons résultats.

N'y aurait-il pas là une intéressante amélioration à apporter aux roues cerclées de fer des voitures, le caoutchouc placé de cette façon devant, sans nul doute, faire un usage beaucoup plus grand que lorsqu'il est en contact avec le sol ?

J. G. LAVIOLETTE, Pres. G. de G. LANGUEDOC, Sec.-Trés. F. GAUTHIER, Gérant.

ST. LAWRENCE

Compagnie d'Assurance contre le FEU

BUREAU PRINCIPAL: 7, PLACE D'ARMES, MONTREAL

Certificat de dépot : — QUÉBEC, 10 Décembre 1896. Je certifie par les présentes, que la COMPAGNIE D'ASSURANCE CONTRE LE FEU "ST. LAWRENCE," de Montréal, a déposé entre les mains du Gouvernement de la Province de Québec, la somme de VINGT-CINQ MILLE DOLLARS, tel que requis par l'Ordre en Conseil du 20 Juin 1896. (Signé) H. T. MACHIN, Asst. Trésorier de la Province de Québec

MARCOTTE & LECLERC, Agents Généraux, 28 Côte de la Montagne, Québec.

Les Polices de UNION MUTUAL renferment tout ce qui est libéral, désirable, de valeur, dans l'état avancé des connaissances en matière d'assurance sur la vie.

QUELQUES VALEURS

COMPTANT — PRETS

ASSURANCE PAYÉE

Extension d'assurance d'après la loi de non-confiscation du Maine.

Cie d'Assurance sur la Vie

UNION MUTUAL

PORTLAND, Maine.

FRED. E. RICHARDS, Président.
ARTHUR L. BATES, Vice-Président.
Agents actifs toujours demandés.

PLANS PRINCIPAUX

VIE ENTIERE

PAIEMENTS LIMITÉS

DOTATION — TONTINE

Dividende annuelle ou terme renouvelable.

Adresse : HENRI E. MORIN, Agent en chef pour le Canada, **151 rue St-Jacques, Montréal, Can.**
Pour agences dans la division ouest de la Province de Québec et pour l'Est d'Ontario, s'adresser à
WALTER I. JOSEPH, Gérant, 151 rue St-Jacques, Montréal.

WESTERN ASSURANCE CO.

Compagnie d'Assurance contre le Feu et sur la Marine. **Incorporée en 1851.**

CAPITAL SOUSCRIT	$2,000,000
CAPITAL PAYÉ	1,000,000
ACTIF, au-delà de	2,400,000
REVENU ANNUEL, au delà de	2,280,000

BUREAU PRINCIPAL, TORONTO, Ont.

Hon. GEO. A. COX, président. J. J. KENNY, vice-prés. et directeur gérant. C. C. FOSTER, secrétaire
J. H. ROUTH & SON, gérants, succursale Montréal, **189 RUE ST-JACQUES.**

AGENTS ET COLLECTEURS DEMANDÉS

...PAR **La Canadienne**

S'adresser personnellement ou par lettre à
P. GAROIT, Gérant,

Compagnie d'Assurance sur la Vie
BUREAU PRINCIPAL: 7, PLACE D'ARMES, MONTREAL.

Argent à prêter sur première hypothèque

LONDON & LANCASHIRE

LIFE INSURANCE COMPANY

Bureau Principal pour le Canada, Montréal

RT. HON. LORD STRATHCONA & MOUNT ROYAL, Président.
B. HAL. BROWN, Gérant Général pour le Canada. J. L. KERR, Asst Gérant Général.
F. SICOTTE, Gérant Département Français.

A TRAVERS LE COMMERCE

H. Lamontagne & Cie.—Cette maison qui a fait sa marque au Canada, veut également briller à l'Exposition de 1900 à Paris. Elle va exposer des harnais et valises de sa fabrication : nous serions heureux de voir le triumvirat des jeunes et entreprenants associés de la firme Hector Lamontagne & Cie remporter à Paris une récompense qui sera chaudement disputée, pas n'est besoin de le dire.

C. O. Genest & Fils, Sherbrooke.—Font un commerce d'épiceries en gros et de provisions. Une des lignes principales de cette maison consiste dans le commerce des huiles de pétrole pour l'achât desquelles, il est profitable au commerce de traiter avec MM. C. O. Genest & Fils.

Cette maison fait également un commerce de plus en plus important des graines fourragères : ses prix, qualité garantie, méritent l'attention des acheteurs.

Fil l'Echelle. — M. F. B. Mathys, 301 rue Saint-Jacques, a l'agence spéciale d'un fil de coton à coudre qui ne le cède sous aucun rapport au meilleur fil actuellement sur le marché. La seule différence qui existe entre le fil l'Echelle et les autres, c'est que la manufacture qui le fabrique est en dehors du *combine*, ce qui revient à dire que ses prix ne sont pas aussi élevées que ceux du *combine* : un renseignement dont profitera, certainement, le commerce de détail.

Cie de Ferronnerie du Canada Limitée—Fondée depuis environ un an, cette compagnie que le PRIX COURANT a présentée dans le temps à ses lecteurs, a rempli les promesses de ses débuts. Le volume de ses affaires a dépassé les plus légitimes espérances de ses propriétaires et son commerce s'étend de jour en jour.

L'installation des bureaux et salles d'échantillons très intelligemment combinée facilite les achâts à la clientèle qui trouve instantanément l'article demandé.

Vaisselle.—La maison Barnard & Holland, 290 rue St-Jacques, fait un commerce important de vaisselle et autres articles dans cette ligne. Elle s'attache surtout à offrir à sa clientèle les nouveautés susceptibles de plaire au public canadien. On trouvera là de jolis échantillons de verres, cristaux, poterie, lampes en tout genres. Une visite aux salles d'échantillons de MM. Barnard & Holland, par les détailleurs vaudra mieux que la meilleure des descriptions ; elle leur sera surtout plus profitable.

Appareils de chauffage et d'éclairage.—La maison Garth & Co, les fondeurs en cuivre, est très connue à Montréal et dans tout le Canada. Elle est aujourd'hui magnifiquement installée dans de nouveaux bureaux élégants et confortables qui s'élèvent sur l'emplacement de l'ancienne bâtisse incendiée l'an dernier. Les salles d'échantillons sont particulièrement intéressantes à visiter, étant donnée l'immense variété d'articles pour l'éclairage et le chauffage exposés par cette maison et de sa propre fabrication.

Founitures pour voituriers et selliers.—D'année en année, la maison Gravel & Duhamel — deux jeunes gens en vue dans le monde du commerce—a vu s'augmenter progressivement le volume de ses affaires et aujourd'hui elle compte sur le patronage suivi d'une clientèle de plus en plus étendue. Son stock répond d'ailleurs à toutes les exigences d'un commerce très prospère. Les marchands de la campagne, les selliers, voituriers et marchands de ferronnerie trouveront, dans leurs branches respectives spéciales, l'assortiment le plus complet et le plus varié que l on puisse souhaiter.

S. Vessot & Co., Joliette. — La maison S. Vessot & Co., de Joliette s'occupe de la manufacture d'appareils spéciaux, de l'invention de son fondateur, pour la mouture des grains, dont la "Moulange Champion" qui a remporté les plus hautes récompenses aux expositions de Chicago, Montréal, Québec, Sherbrooke, est le type en vogue. On l'apprécie énormément pour la rapidité avec laquelle elle fait son travail et pour l'ingénieux mécanisme qui permet le rejet automatique des poussières et autres impuretés accidentellement mélangées au grain. Nous aurons l'occasion, dans un numéro où la place nous sera moins limitée, de parler des nombreuses industries dans lesquelles est intéressé M. S. Vessot qui est certainement un des hommes les plus en vue dans le district de Joliette pour sa remarquable compréhension des besoins et des possibilités des industries de la région.

G. ELIE AMYOT

IMPORTATEURS D'ARTICLES DE

Modes et Hautes Fantaisies

EUROPÉENNES ET AMÉRICAINES

Téléphone 887 ◇ En gros seulement

59, rue Dalhousie, B. V., Québec

Téléphone Bell Main 2681

Marc A. Brodeur

Marchand Tailleur...

1858 Rue Notre-Dame

A quelques portes à l'ouest de la rue McGill,

MONTREAL.

THIBAUDEAU BROTHERS & CO.

Importateurs de

Marchandises Seches

332 RUE ST-PAUL,

THIBAUDEAU FRERES & CIE — QUEBEC —

Montreal.

THIBAUDEAU BROTHERS & CO. — LONDON —

SPÉCIALITE DE

Tapis et Prélarts.

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

---

T. F. TRIHEY

..Immeubles..

Argent à prêter sur Propriétés de ville et sur Fermes améliorées.

ASSURANCES – EVALUATIONS

Téléphone Main 3090

Chambre 33, Batisse "Imperial"

107 RUE ST-JACQUES.

NATIONAL ASSURANCE CO. OF IRELAND

INCORPORÉE PAR UNE CHARTE ROYALE, ET AUTORISÉE PAR ACTE SPÉCIAL DU PARLEMENT

Bureau Chef au Canada

1375 Rue Notre-Dame

MONTREAL

M. C. HINSHAW, - Agent Principal.

AGENTS SPÉCIAUX, DÉPARTEMENT FRANCAIS

DROLET & ALARIE, No 20, rue Saint-Jacques.

ISIDORE CREPEAU, No 34, Côte Saint-Lambert,

Le Tourneux, Fils & Cie, Limitée. —Une maison qui occupe une place importante dans le commerce des fers, ferronneries, métaux, huiles, peintures et vernis, sous la direction de M. C. H. Le Tourneux, un des doyens de cette branche de commerce et sous l'impulsion active de M. Joseph Le Tourneux, qui, toujours sur la brèche, se met à la disposition des clients de la maison avec une aimabilité empressée très appréciée. C'est d'ailleurs cette attention de tous les instants apportée aux affaires qui explique le succès de cette excellente maison canadienne française.

Brandy Courard. — Une marque très estimée de cognac : le cognac ou brandy Courard. On le trouve dans toutes les premières maisons de détail, les hôtels, restaurants à la mode et bars de premier ordre. Ce cognac est très goûté par les connaisseurs, c'est ce qui explique l'affluence de commandes, qui arrivent, en ce moment, à la maison Hudon & Orsali les marchands d'épiceries en gros de la rue St-Paul, agents de cette marque au Canada. La maison Hudon & Orsali, sous la garantie de sa marque "Signal" fait un commerce étendu en thés et autres produits de l'épicerie.

Graines Fourragères.—Les voyageurs de la maison Bernier & Cie, de St-Hyacinthe, vont partir incessamment avec leurs échantillons de graines fourragères, semences qui constituent une branche importante de leurs affaires. La qualité de ces semences est toujours garantie—ce qui est un point essentiel à considérer par les cultivateurs ou fermiers qui sont obligés de s'en rapporter à la bonne foi et à l'honnêteté de leurs fournisseurs pour leurs achats.— D'autre part, les prix de la maison Bernier & Cie., à qualité égale des marchandises, supportent facilement la comparaison avec ceux des autres maisons.

Cafés, Epices. — Pour les cafés et les épices, la maison S. H. Ewing & Sons de la rue King fait un commerce des plus considérables du Canada. Elle importe également d'énormes quantités de thés dont elle a fait une branche particulièrement étendue de leurs opérations. Ajoutons qu'elle a également ajouté à ses affaires, le commerce du liège, bouchons, qui constitue une addition d'une réelle valeur à son industrie si progressive. La maison S. H. Ewing traite surtout les grosses affaires en cafés, thés et épices. Achetant en quantités énormes, elle peut faire bénéficier ses clients de prix exceptionnellement avantageux.

James Robinson fait un commerce de chaussures, claques et pardessus —en gros— le commerce d'un "jobbef." Une visite à son établissement, rue McGill, Nos 182 à 186, Montréal, permettra au marchand de chaussures en détail de faire son choix—à un prix rémunérateur — parmi un assortiment immense dont on se fera une idée lorsque nous aurons dit que M. James Robertson vient d'acheter en plusieurs lots, cent cinquante mille paires de chaussures en tous genres.

W. W. O'Gilvie. — Le nom du fondateur de cette importante industrie de la minoterie est connu d'un bout à l'autre du Canada. Quand on a parlé des "moulins d'O'Gilvie" on a tout dit. Cela signifie l'accumulation du capital, la perfection de la machinerie, des procédés de fabrication réalisant les données scientifiques les plus récentes. Si l'on veut se rendre compte de la popularité des produits de la maison O'Gilvie, il suffit pour un marchand de mentionner les différentes marques de farine : la Farine Patente Hongroise, la Farine Forte à Boulanger d'O'Gilvie pour en effectuer instantanément la vente. Ce sont des marques de confiance. On sait que l'on reçoit l'article que l'on achète, que cette puissante maison ne se livre pas à ce trafic, à un mélange suspect de produits calculé de manière à donner à l'acheteur l'illusion d'un achat de marchandises de choix. La matière première, le blé, est achetée, par des experts, mise en œuvre par des experts, préparée par des experts : la fabrication ne varie pas—la qualité pas d'avantage.

La meilleure garantie que l'on puisse offrir au client, c'est la marque de la maison O'Gilvie sur un sac ou un baril de farine. Nous ne parlerons pas des prix—quand une maison traite pour de pareilles quantités de grains, il est évident qu'elle bénéficie de conditions spéciales très avantageuses. Ces avantages le client de la maison O'Gilvie en a, dans une large musure, le bénéfice. Il a de plus le prestige que donne la vente d'une marchandise généralement réputée pour sa haute qualité et, par ce fait, arrive à conserver sa elientèle et à l'accroître. Rectifions, en terminant, une erreur du dessinateur qui porte à 9000 barils la production quotidienne de farine des moulins O'Gilvie : c'est douze mille barils qu'ils produisent par jour et la capacité de production augmente incessamment grâce à la construction de nouveaux moulins !..... Y a-t-il besoin de tirer de ces faits une conclusion pratique ? Le marchand intéressé ne manquera pas de le faire : il y trouvera, d'ailleurs, son profit.

Les Hommes d'Affaires!

Ont très peu de temps à dépenser. Je me tiens à leur disposition **à toute heure** du jour ou du soir.

HARDOUIN LIONAIS,

D.C.D., L.C.D.,

CHIRURGIEN DENTISTE,

Gradué du "Philadelphia Dental College," licencié du Collège Dentaire de la P. de Q.

2359 RUE STE-CATHERINE

MONTREAL.

Tél. de Bureau: Up 2498. Résidence, E. 870.

BLEU CARRÉ PARISIEN



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

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

A obtenu une Médaille d'Or.

TELLIER, ROTHWELL & CIE,

Seuls fabricants. MONTREAL

Bœuf prêt pour le Lunch.

Le Roi des Viandes en Conserves.

Vendu par tous les Epiciers de Gros.

SIMPSON, HALL, MILLER & CO.

Manufacturiers d'Articles Fins en Electro-plaqué et seuls propriétaires et manufacturiers des

Celèbres Couteaux, Fourchettes et Cuillers de WM. ROGERS.

Bureau Principal et Manufacture, Wallingford, Conn.

Succursale du Canada, **1794 rue Notre-Dame** Montréal. A. J. WHIMBEY, gérant.

W. H. WEIR F. H. WEIR

W. H. WEIR & SON

COURTIERS

113 RUE ST-FRANCOIS-XAVIER, Montréal.

M. W. H. WEIR, membre du "Montreal Stock Exchange," achète et vend tous les stocks qui figurent sur la liste du Stock Exchange, au comptant ou à terme. Les dernières informations régulièrement classées. Correspondants spéciaux à New-York.

CHS. LACAILLE & CIE

Epiciers en Gros

IMPORTATEURS DE

Mélasses, Sirops, Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs, Sucres,

Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et Tarragone.

329 rue St-Paul et 14 rue St-Dizier

MONTREAL

Poudre Engraissive

Pour les CHEVAUX et le BETAIL

Stomachique, dépurative et vermifuge donne au cheval une vigueur et une allure superbes.

Elle combat efficacement le manque d'appétit, la migraine, la constipation, la congestion du foie et des poumons, du cerveau, a gourme, etc.

Agence générale pour le Canada

G. G. GAUCHER

MARCHAND DE PROVISIONS EN GROS
Farines, Grains, Moulée

83 et 85, rue des Commissaires,
et 22, Place Jacques-Cartier, Montréal

Séguin, Lalime & Cie., St-Hyacinthe. Une des plus grandes manufactures de chaussures du pays dans toutes les lignes depuis l'article le plus commun, jusqu'à la chaussure la plus fine. Onze voyageurs parcourent le Canada, de l'Atlantique au Pacifique, pour le compte de cette importante maison. La beauté de leurs échantillons de printemps leur vaudra certainement d'importantes commandes. Les nouvelles reçues des voyageurs sur la route indiquent un volume d'affaires des plus encourageants.

Tannerie. — Une importante maison dans le commerce de cuir, c'est la maison Duclos & Payen de St-Hyacinthe qui occupe un nombre considérable d'ouvriers. Ses procédés modernes de fabrication lui ont valu une réputation qui s'étend jusqu'à l'étranger. C'est ce qui explique pourquoi MM. Duclos & Payen ont dû établir à Montréal une maison spéciale pour alimenter le commerce de détail de leurs produits. Cette maison fsit un gros chiffre d'affaires qui ne fera qu'augmenter avec le cours des années, car sa fabrication est éminemment progressive.

Fourrures.—M. Hiram Johnson, 494 rue Saint-Paul, Montréal, est arrivé récemment d'un voyage en Angleterre où il a fait d'importants achats de fourrures à des conditions qui lui permettent de faire profiter ses clients de rabais très importants.

C'est le moment, pour nos lecteurs intéressés dans cette branche de commerce, de bénéficier des prix exceptionnels offerts par M. Hiram Johnson qui tient toutes les sortes de fourrures, capots, manteaux, casques et vêtements de fourrures en tous genres. M. Johnson achète également aux plus hauts prix du marché les fourrures non-préparées : c'est un avis que les lecteurs du PRIX COURANT feront bien de donner aux trappeurs et chasseurs de leur connaissance.

Ferronnerie.—La maison J. C. Hébert occupe dans le commerce de la ferronnerie une des places les plus enviables. Elle a pour elle son ancienneté, sa haute réputation de probité commerciale, sa connaissance étendue des besoins du marché canadien, de fait, c'est une des maisons de commerce canadiennes françaises les plus solidement achalandées du pays.

M. L. H. Hébert, très intelligemment secondé par M. Alfred Jeannotte, dirige et surveille personnellement les affaires de sa maison, ce qui donne aux acheteurs une garantie précieuse de la parfaite exécution des commandes. Ajoutons que, grâce à ses achats importants faits avant la hausse persistante sur les articles de ferronnerie, cette maison possède un stock qui mérite l'attention de la clientèle, d'autant plus que ses prix sont toujours en faveur des acheteurs.

Aimez-vous les Huîtres ?—M. Léon Archambault, 198 rue St-Charles Borromée, fait un commerce exclusif d'huîtres détachées et de homards vivants ou cuits. Cette industrie qui, il y a quelques années, était aux mains de commerçants anglais est aujourd'hui pratiquement contrôlée par M. Archambault dont le système de distribution et l'organisation de ce commerce témoignent d'une compréhenrion parfaite des besoins de notre place. M. Archambault reçoit chaque jour, des envois importants des États-Unis et la livraison au commerce s'en fait, méthodiquement, chaque jour, avec un réel succès.

Chaussures.—J. & T. Bell, manufacturiers de chaussures, 178 à 180 rue des Inspecteurs, fabriquent une belle ligne de chaussures qui ont conquis la faveur de la clientèle. Les chaussures sont élégantes, souples, bien finies et surtout bien comprises au point de vue du confort dans la marche et de la tournure. Cette maison va réellement de l'avant, grâce à sa méthode pratique de traiter les affaires. Les voyageurs de la maison sont actuellement sur la route avec les échantillons du printemps. Nos lecteurs dans cette ligne d'affaires agiront dans leur propre intérêt en réservant aux représentants de MM. J & T. Bell la faveur de leurs ordres.

Montréal Illustré.—M. J. McConniff, éditeur, vient de publier la cinquième édition de " Illustrated Montreal."

C'est un livre-souvenir que les touristes et visiteurs de la Métropole du Canada, ne manqueront pas d'emporter avec eux, afin de permettre à leurs amis et connaissances de faire le voyage de Montréal—dans un fauteuil.

Cet ouvrage se distingue des guides-souvenirs, par un texte intéressant, une toilette attrayante, une typographie soignée, et, des gravures d'une belle exécution, d'une grande beauté. Les personnes qui habitent Montréal parcourront certainement avec intérêt ces pages historiques et y découvriront quantité de renseignements intéressants et nouveaux pour elles.

Il est à désirer que l'éditeur nous donne prochainement pour le bénéfice des Canadiens-Français, une sixième édition — en français cette fois,—de " Montreal Illustré."

AUX CERCLES AGRICOLES...

Nous rappelons aux membres des Cercles Agricoles que nous avons en stock un assortiment choisi avec soin de

Grains et Graines de Semences.

Nous nous ferons un plaisir d'envoyer, sur demande, nos prix et échantillons.

C. O. GENEST & FILS
SHERBROOKE, P. Q.

Conservez vos Sacs Vides

Ceux qui emploient la **FLEUR PREPAREE "XXX" DE BRODIE,** et qui voudront conserver et nous remettre les sacs vides, recevront les primes suivantes :

POUR 12 SACS DE 6 LIVRES { Une belle image en couleurs avec splendide cadre doré, 12 x 16 pcs.
POUR 24 SACS DE 6 LIVRES { Une image plus grande avec beau cadre doré, 18 x 24 pouces.

NOTE.— Nous n'accepterons que les sacs avec Etiquette Rouge " XXX. On peut envoyer deux sacs de trois livres à la place d'un sac de six livres.

BRODIE & HARVIE
Bureau : 10 et 12 rue Bleury, MONTREAL.

EMPOIS CHINOIS



Enregistré le 20 Avril 1899
L'empois superieur, donne des résultats merveilleux.
GROS :
1094, 1096, rue St-André, Montréal
TEL. MARCHANDS 1931.



A. RACINE & CIE

IMPORTATEURS ET JOBBERS
— EN —
Marchandises Sèches
Générales
DE TOUTES SORTES.

340 et 342 Rue St-Paul
— ET —
179 et 181 rue des Commissaires
MONTREAL.

Téléphone 13.

JOS. AMYOT

No 45 rue Dalhousie,
QUEBEC
Négociant en Marchandises



Européennes,
Américaines,
et....
Canadiennes.

J. W. HILL

Propriétaire d'Entrepots

ENTREPOT, REFRIGERATEUR PUBLIC POUR EFFETS PERISSABLES EN DOUANE OU LIBRES

Entrepot No 73

Magasin :	Bureau :
Coin des rues William et Queen	No 48 rue William MONTREAL

ALF. T. TANGUAY

50, RUE ST-PAUL, QUEBEC.
Farines, Grains et Provisions

Consignations et agences dans l'épicerie ou autres lignes sollicitées.

C. A. MARCHAND

IMPRIMEUR ET RELIEUR
No 38, Côte St-Lambert

DEMANDEZ LES PRIX POUR
Impressions de luxe et commerciales.

TEL. Bell Main 2935
des Marchands 968

Assurance — Incendie. — Une vieille compagnie d'assurances contre l'incendie, établie en 1710, *The Sun Fire Office* de Londres, de fait la plus ancienne compagnie d'assurances limitant son action au risque d'incendie, a établi le siège social de sa succursale au Canada, No 15 rue Wellington Est, Toronto. C'est M. H. M. Blackburn qui en est le gérant. A en juger par les chiffres que nous avons sous les yeux, cette compagnie a fait dans le passé et continue à faire un gros chiffre d'affaires ; elle offre toutes les sécurités désirables et est administrée par des hommes qui dans le monde des assurances jouissent d'une haute réputation.

Les viandes en conserve de Clark. —Les conserves de Clark ont fait leur marque dans le commerce. Elles se recommandent par l'uniformité de leur qualité, leur excellence et la perlection de leur empaquetage. Nous mentionnerons spécialement le MINCE-MEAT qui est un produit absolument supérieur, défiant la comparaison avec toutes les marques actuellement sur le marché. Tous les soins possibles ont été apportés à cette fabrication, tant sous le rapport du choix de la matière première que sous celui de la préparation. Le Mince Meat de Clark fera sensation à l'époque des fêtes, où, comme l'on sait, il se fait une grande consommation de ce produit spécial.

Tabacs.—L'industrie des tabacs n'est pas aussi nouvelle au Canada que beaucoup de gens le croient. Nous en avons pour preuve la maison B. Houde & Cie dont la fondation remonte à l'année 1841, c'est-à-dire à 58 ans. Cinquante-huit ans de succès et de prospérité, durant lesquels le fondateur et ses petits fils, MM. J. A. et J. E. Dussault, qui lui on succédé en 1895, ont constamment fait réaliser à l'industrie des tabacs en général et à leur établissement en particulier des progrès marquants. La maison B. Houde & Cie a reçu de ses propriétaires actuels une impulsion nouvelle. A la préparation des tabacs à priser, elle a ajouté successivement celle des tabacs coupés, des tabacs en paquets dont les marques sont bien connues, tel entre autres le célèbre tabac Carillon et la fabrication des cigarettes. Les cigarettes Dufferin et Houde's Straight Cut sont devenues populaires presque dès leur apparition et sont aujourd'hui très demandées, comme d'ailleurs tous les produits qui portent la marque de commerce B. Houde & Cie, marque qui est l'indice de la qualité du produit et de l'excellence de la préparation. Pour les détailleurs, les produits de B. Houde & Cie veulent dire: produits de vente facile et profitable.

Meubles.—Dans le commerce de l'ameublement, la maison N. G. Valiquette a réalisé depuis quelques années, des progrès énormes. Après des débuts modestes, mais grâce à une activité incessante, à une persévérance tenace, une connaissance approfondie des goûts de la clientèle et de la possibilité du marché ; grâce aussi à un goût sûr, à un jugement éclairé dans le choix des meubles, et, faut-il le dire, à l'amabilité de l'accueil réservé aux clientes et aux clients de sa maison, M. N. G. Vatiquette occupe une place au premier rang dans la branche de l'ameublement. Ses magasins très vastes occupent une superficie de plancher qui permet à l'acheteur de juger sur place du coup d'œil d'ensemble offert par l'ameublement de son choix, avantage qu'il ne trouve généralement pas ailleurs. Un autre avantage—ce n'est pas le moindre — c'est que M. N. G. Valiquette ne vend que des meubles de bon goût, élégants et d'une solidité garantie — condition que ne remplissent pas certains meubles annoncés à grand renfort de réclames, qui ont beaucoup d'apparence et très peu de solidité. Ce genre de meubles là, quelqu'en soit le prix sont toujours très chers. Les hommes d'affaires trouveront dans ces vastes magasins tout le mobilier nécessaire à l'agencement confortable d'une maison—depuis le meuble ordinaire, jusqu'au meuble le plus riche et le plus recherché. Ses prix sont raisonnables, c'est, d'ailleurs, ce qui explique le prodigieux accroissement, en quelques années, et la permanence de la clientèle qui lui accorde sa confiance et son patronage.

Papiers peints.—Nous avons eu le plaisir de visiter, il y a quelques jours, l'immense manufacture de papiers peints (tapisserie), de MM. Watson, Foster & Co, qui se trouve située au terminus actuel des chars de la rue Ontario.

M. J. A. Dubreuil, secrétaire de la Compagnie, et M. George Houard, un artiste parisien attaché à la maison, ont bien voulu se mettre à notre disposition pour nous permettre de visiter en détail tous les départements de cet important établissement, incontestablement le plus considérable et le mieux outillé dans cette branche d'affaires au Canada.

M. G. Howard, disons-le en passant, est le créateur de la plupart des jolis modèles de tapisserie manufacturés par MM. Watson, Foster & Co.

BREVETS

Si vous voulez faire breveter une invention, écrivez à FETHERSTONHAUGH & CIE, Canada Life Bldg., Montréal.

Bureaux à Toronto, Ottawa et Washington, D. C.

FAUCHER & Fils

Importateurs et Marchands-Ferronniers

Bois et Garnitures de Voitures

Fournitures pour Carrossiers et Forgerons, telles que Fer en barres, Acier, Charbon de forge, Peintures, Vernis, etc.

Nos 796 à 802, Rue Craig,

MONTREAL.

Téléphone Main 576

THE TEL. BELL UP 971

Canada Electric Co.,

L. ROUSSEAU Gérant

2501, STE-CATHERINE, COIN CRESCENT

Installations de lumière électrique et d'Horloges de contrôle électrique
Téléphones pour entrepôts,
Cloches Electriques, Etc., Etc.

SEULS AGENTS POUR LA

STANDARD ELECTRIC TIME CO

de Waterbury, Con

L. N. DENIS

Tapissier-Decorateur

Blanchissage,

Peinture a façon.

Stock considérable de Papiers Peints, Ferronneries. Prix défiant toute concurrence.

Tel. Bell East 1774
Tel. Marchands 166

313 rue St-Laurent,

MONTREAL.

THE JAMES ROBERTSON CO., LIM

MARCHANDS DE METAUX,

FABRICANTS DE TUYAUX EN PLOMB,

Coudes en plomb comprimé, Plomb de chasse, Mastic, Blanc de plomb. Spécialité de l'enveloppe des Fils Electriques avec du plomb; aussi Scies rondes Scies à moulins, Godendards et autres scies.

Bureaux : 144 rue William,

Usines: coin rues William et Dalhousie. MONTREAL.



N. SIMONEAU

ENTREPRENEUR-ELECTRICIEN

2151, Notre-Dame, Montréal

Spécialité: Installations pour lumières électriques.

Tel. Bell Main 1275.

COURSE POUR LES TAPIS...

Tel est le mot qui exprime le mieux l'activité qui prévaut en ce moment dans les Tapis, Rideaux et Couvertures de plancher à chacun de nos Trois Grands Magasins de Tapis.

THOMAS LIGGET,

1884 rue Notre-Dame, Montréal.
2446 rue Ste-Catherine, Montréal.
175 à 179 rue Sparks, Ottawa.

FERRONNERIES, HUILE, PEINTURES, CHARBON, ETC., ETC.

Edwardsburgh

COR. NOTRE DAME & ST. ICHEURS

Manufacturiers et Importateurs, Montréal.

BREVETS D'INVENTION

(France-Etranger)

Marques de Fabrique, Procès en contrefaçon, etc.

CASALONGA

Ingenieur-Conseil (depuis 1867
PARIS
15 r. des Halles

Prop. Direct. (depuis 1878) du Journal (25 f. par an) LA "CHRONIQUE INDUSTRIELLE"

L'industrie du papier peint est peu connue au Canada dans le public ; on n'en a qu'une idée très vague et nous nous proposons bien, quelque bon jour, de publier une étude complète sur le développement extraordinaire qu'a pris dans notre pays la fabrication du papier peint. Naturellement, un travail de cette nature exige une série de gravures explicatives que ne pourrait jamais remplacer la description la plus minutieuse. D'autre part, la préparation d'une monographie aussi importante, comporte une somme de labeur et des loisirs dont nous ne disposons, malheureusement pas, pour le présent numéro ; mais, ce n'est que partie remise.

Pour le profane qui, pour la première fois, pénètre dans un établissement de cette nature, il y a matière à une masse d'observations. La série des opérations qui consistent à transformer le papier ordinaire en papier peint de 2, 3, 4, 5, 6 jusqu'à 18 ou 25 couleurs différentes, les manipulations variées par lesquelles passe la matière première : papier, couleurs, vernis, puis, pour le papier de luxe, l'or, l'argent et le bronze sans compter le gaufrage, nous entrainerait dans une description à perte de vue. D'autre part, le travail artistique, la préparation des modèles ; ensuite, le procédé de gravure spécial à la fabrication des papiers peints : voilà les sujets d'une série de chapitres intéressants à écrire et certainement curieux à lire, sans parler des autres départements, mesurage, mise en rouleaux, expédition, etc.

D'après ce que nous avons vu à la manufacture de MM. Watson, Foster & Co., nous pouvons dire, sans crainte d'erreur, que le Canada a peu de chose à envier aux autres nations pour cette industrie spéciale, qui d'ailleurs, figurera avec honneur à la grande Exposition Internationale de 1900 à Paris.— Bien plus, nous voyons arriver le moment, où le Canada qui exporte déjà en Australie, exportera en Europe les papiers peints, produits de l'industrie canadienne.

LA publicité devrait être dirigée comme on dirige un enfant. Elle devrait être nourrie avec sollicitude, et surveillée pendant la période de croissance et de développement. Une annonce, pas plus qu'un enfant, n'est profitable au début. La seule satisfaction que vous puissiez obtenir dans les premiers temps, repose sur l'espoir que vous entretenez des résultats attendus lorsque l'un ou l'autre auront atteint leur entier développement. La publicité et les enfants peuvent facilement entrer en mauvaise voie et en mauvaise compagnie, si vous n'y veillez pas avec soin.

Chronique de Québec

MERCREDI, 8 Novembre 1899.

Nous sommes un peu à court de nouvelles fraîches, attendu que le commerce de la semaine s'est fait à peu près dans les conditions de celui de la semaine correspondante de l'année, avec cette différence toutefois qu'il semble y avoir plus d'activité, encore, vu l'approche de la saison rigoureuse.

En général, les cultivateurs de notre région sont pleinement satisfaits. Ils ont écoulé leurs produits dans de bonnes conditions, avec des profits suffisamment rémunérateurs.

Ainsi, par exemple, les pommes de terre, qui sont en moins grande abondance que l'année dernière, se sont vendues aisément à cinquante centins la poche d'un minot et demi. La même quantité se vendait à trente centins l'année précédente. On remarque, à ce propos, qu'au détail les commerçants des marchés se font déjà payer quarante centins le minot, et que des épiciers en demandent quarante-huit centins. Il y a là un indice que ce tubercule va atteindre, cet hiver, un prix fort élevé. D'après les prévisions, on peut s'attendre à une augmentation proportionnelle des prix sur la pluspart des articles de consommation.

***

Il s'est fait une pêche fructueuse d'anguilles dans le voisinage de Québec. Le prix en est assez élevé : $3.75 par 100 lbs, nous a-t-on dit pour la cote de cette semaine.

Le beurre de beurrerie est ferme, cela se conçoit, après les nombreuses levées qui en ont été faites. Quant au bon beurre de ferme, l'on a pu s'en procurer de toute première qualité, pour 18 et 20c, ce qui est une amélioration sur les prix précédents qui étaient beaucoup plus élevés.

Sirops : Barbades pur, tonne, 36c à 37c ; Extra, 38 à 39c ; Fajardos, 37½ à 38c ; Hamacao, 37½ à 38c.

Sucres : Jaunes $3.75 à $4.05 les cent livres ; Granulé, $4.55 à $4.60 ; Powdered, 6⅞ à 6¼c ; Paris lump, 6⅞ à 6⅝c.

Conserves en boîtes : Saumon, $1.20 à $1.50 ; homard, $2.75, à $2.90 ; tomates, 90c ; blé-d'Inde, $1.00 ; pois, 90c à $1.00.

Beurre : Frais 14 à 15c ; marchand 12c à 13c ; de beurrerie, 20c.

Allumettes : Dominion, $2.25 à $2.50.

Raisins : Valence, 5 à 6c ; Sultana, 9 à 10c ; Californie, 7 à 8c ; C. Cluster, $2.20 ;

PAIN POUR OISEAUX Est le "Cottam Seed," fabriqué d'après six brevets. Marchandise de confiance ; rien ne peut l'approcher comme valeur et comme popularité. Chez tous les fournisseurs de gros.

COMPTABLES.

MAURICE BOISVERT, ci-devant gérant de banque. S'occupe d'administration de successions, location de propriété, collection de loyers, d'achats ou recouvrement de créances sur comptes et billets.
25 ans d'expérience le recommandent au public.
No 90 rue St-Jacques, Montréal.

BILODEAU & RENAUD,
Comptables, Auditeurs et Commissaires. Spécialité: Règlement des affaires de Faillites.
No 15 rue acques,
Téléphone Main 2003. Montréal.

GAGNON & CARON,
Curateurs, Experts Comptables.
Bâtisse des Chars Urbains,
Tel. Bell Main 815. B. P. 911 Montréal.
Arthur Gagnon, Gérant de la Succession Hon. Jean Louis Beaudry.
L. A. Caron, Auditeur de la ville de Maisonneuve et de la Chambre de Commerce du district de Montréal.

ALEX. DESMARTEAU,
Successeur de Charles Desmarteau, Comptable, Auditeur, Liquidateur de Faillites Commissaire pour Qué et Ontario.
1598 et 1608 rue Notre-Dame, Montréal
Tél: Bell, Main 1257. Marchands 257.
Résidence, Bell East 1313.

A. W. BLOUIN
(Ancien Inspecteur Banque d'Hochelaga)
Auditeur et Expert Comptable
Liquidateur de faillites
et Administrateur de Successions
118 Rue Saint-Jacques - Montréal.
Placements d'argent.
Débentures achetées ou vendues.

GEO. GONTHIER
Expert Comptable et Auditeur
Expert Représentant The Account, Audit & Assurance Co'y, Limited,, New York.
11 et 17, Côte de la Place d'Armes
Tel, Bell Main 1480.
Spécialité : Audition de livres et organisation de comptabilité d'après méthode appelée "Balance Sheet System of Accounts."

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

JOS. CONTANT Pharmacien et Chimiste
GROS ET DETAIL
No 1475 rue Notre-Dame, MONTREAL
IN DE LA RUE BONSECOURS
Tel. Bell Main 100.

UNE MEDECINE IDEALE
Pour la famille. Contre l'indigestion, l'état bilieux, le mal de tête, la constipation, le mauvais teint, la mauvaise haleine, et tous les dérangements de l'estomac, du foie et des intestins.
Les "RIPANS TABULES"
Agissent doucement et promptement. Une digestion parfaite résulte de leur emploi. Une seule soulage. En vente par tous les pharmaciens, ou envoyées par malle
Ripans Chemical Co., 10 Spruce St., N.Y.

La Viatorine
EMULSION SUPERIEURE D'HUILE DE FOIE DE MORUE.
GUÉRIT Toux, Bronchite, Asthme, Rhume, Scrofule, Pituite, Dyspepsie, Débilité Générale.
25c, 50c, $1.00 la bouteille. En vente partout.
DÉPOT PRINCIPAL
Institution des Sourds-Muets, St-Louis du Mile End.

LES MARCHANDS...
Qui vendent le
SIROP D'ANIS DE GAUVIN
Donnent satisfaction à leurs clients et réalisent un honnête profit.
Tous les marchands de gros vendent le SIROP D'ANIS DE GAUVIN.
DEPOT GENERAL
J. A. E. GAUVIN
1286, rue Ste Catherine, Montreal.

Traitement contre l'abus des Liqueurs
Sans injections hypodermiques, ni publicité, ni perte de temps, ni autre inconvénient quelconque, par la **CURE DIXON,** remède végétal tout à fait inoffensif qui guérit positivement tous les cas sans exception, s'il est pris fidèlement suivant les directions.
C'est un véritable spécifique contre l'alcoolisme et la morphinomanie.
Envoi gratis et sous pli cacheté d'une brochure explicative " DIXON CURE CO."
J. B. LALIME, Gérant,
572 rue St-Denis, Montral.

Imp. Cabinet, $2.00; Pruneaux de Californie, 8½ à 10c.

FARINES GRAINS ET PROVISIONS.

La semaine a été des plus actives, celà se conçoit facilement à cette date-ci de la saison où tous les marchands de la campagne font leurs approvisionnements d'hiver par voie des goëlettes ou autres accommodations réduites. La collection est aussi satisfaisante.

Farines (en poches) : Fine $1.40 à $1.45 ; Superfine, $1.50 ; Extra, $1.66 à $1.70 ; Patent, $1.75 à $1.85 ; S. Roller, $1.80 ; Forte à levain, $1.90 à $2.00.

Grains : Avoine (par 34 lbs) Ontario, 37 à 40c. De Province, 35 à 36c ; Orge, 55 à 60c : Son, 80 à 85c ; Blé-d'Inde, 47c ; Pois, 85 à 90c ; Fêves, $1.00.

Sel : En magasin, 38c ; fin, ¼ de sac, 28 à 30c ; gros sac, $1.00 à $1.10.

Lard : Short Cut, $15.50 ; Clear, $15.50 à $16.00 ; Saindoux pur, en seaux, $1.70 ; Composé, $1.30 ; en chaudière, $1.15 à $1.20.

***

Nous croyons utile de rappeler une fois de plus aux autorités de Québec que nos lois concernant l'inspection des bâtiments publics au point de vue de la sécurité en cas de panique ou d'incendie, ne sont ni suffisantes ni assez rigoureusement appliquées ; à Montréal, il y a eu pertes de vies dans l'incendie de l'hôtel Webster, et le verdict du jury a provoqué l'arrestation du propriétaire et du locataire de cet établissement, pour négligence criminelle. Il a été prouvé, au cours de l'enquête, que la loi était d'une application impossible parce qu'elle est incomplète et vague, et qu'il parait y avoir conflit entre l'autorité gouvernementale et l'autorité municipale.

Ici, à Québec, nous sommes laissés sous l'impression que cette loi est parfaite, qu'elle excite l'admiration des étrangers des pays les plus policés du monde, et qu'elle est appliquée dans toute sa rigueur. C'est un tort. Nous plaçant au point de vue de l'intérêt public, nous croyons devoir répéter ce que nous avons entendu dire nous-même, à savoir, que notre Académie de Musique ne présente pas des issues assez faciles pour les circonstances où la salle du théâtre est bondée, comme c'est arrivé il y a quelques jours. Une inspection régulière aura peut-être effet de faire constater ces inconvénients et d'y apporter remède.

***

Le commerce local, dans les magasins de détail, est très satisfaisant, l'achalandage est nombreux et les gens achètent librement, parceque l'argent est en bonne circulation.

Un grand avantage résulte aussi, pour vendeurs et acheteurs, du fait que le prix des marchandises, dans la plupart des bons magasins, est aujourd'hui marqué en chiffres et qu'il n'y a qu'un prix unique. Ce système se généralise de plus en plus à Québec, et et tout le monde en parait content.

L. D.

Fruits véreux

Le moyen d'empêcher les insectes de déposer au moment de la floraison l'œuf qui doit produire le ver, consiste, d'après M. Denis, directeur de l'école d'arboriculture de Lyon, à asperger les arbres en fleurs avec de l'eau additionnée d'un dixième de vinaigre, soit 1 litre de vinaigre pour 10 litres d'eau. Des arbres traités par ce procédé ont gardé la généralité de leurs fruits, pendant que d'autres laissés sans cette aspersion, dans le voisinage, n'ont donné presqu'aucune récolte.

CE QUE COUTE LA PUBLICITÉ

Les plus forts annonceurs dans le monde entier sont les fabricants de médecines brevetées. Un certain nombre d'entr'eux dépensent jusqu'à 75 pour cent de leurs revenus annuels en publicité.

Un des plus forts annonceurs dont les pilules sont annoncées dans le monde entier, c'est Beecham. On dit que le montant de son appropriation annuelle pour la publicité est de $1,250,000.

Aux Etats-Unis, un des forts annonceurs est la Centaur Company, avec environ $500,000 par année ; Hood, avec la Salspareille, dépense à peu près $5' 0 000. Le Dr Pierce, de Buffalo, environ $300.000 ; Lydia Pinkham, environ $250,000 ; La Salsepareille Ayer, environ $250,000 ; Brent Good (Pilules de Carter) environ $200,000 ; Scott & Bowne, $250,000. Il y a environ 150 annonceurs dépensant, par année, de $100.000 à $150,000, entr'autres, la Sterling Remedy Co., la Postum Cereal Co., Frank Stuart, California Fig Syrup, Warner Safe remedies, Pyles Pearline, Cuticura, Pond's Extract Co., Sapolio.

Il y a au moins 50 annonceurs dépensant de $25,000 à $50,000 par an pour recevoir des commandes de toutes les parties du pays.

McARTHUR, CORNEILLE & CIE

— Importateurs et fabricants de —

Peintures, Huiles, Vernis, Vitres ordinaires et de fantaisie. Produits Chimiques et Matières colorantes de tous genres.

Spécialité de Colles-fortes et d'Huiles à Machinerie.

DEMANDEZ NOS PRIX.

310, 312, 314, 316, RUE ST-PAUL
MONTREAL.

ARCHITECTES ETC.

V. LACOMBE, 897 rue Ste-Catherine.

GAMELIN & HUOT, No 58 rue St-Jacques,

J. EMILE VANIER, Ingénieur Civil et Architecte. Ancien élève de l'Ecole Polytechnique. Constructions Civiles et Religieuses, Aqueducs, Egouts, Pavavages. -:- 20 années de pratique.
107 rue St-Jacques, Montréal.

L. Z. GAUTHIER, Architecte et Evaluateur. Ci-devant de la société Roy & Gauthier.
Bâtisse Banque d'Epargnes, Chambre 7, 3me étage,
Elévateur, Tel. Bell Main 2287. 180 rue St-Jacques.

L. R. MONTBRIAND, Architecte et Mesureur,
No 230 rue St-André, Montréal.

BOIS

Tel. Bell 8141 **Tel. Marchands 1381**

T. PREFONTAINE & CIE
LIMITÉ

Bois de Sciage et de Charpente

GROS ET DETAIL

Bureau : coin des rues NAPOLEON ET TRACY

STE-CUNEGONDE

Clos à bois, le long du Canal Lachine, des deux côtés. Téléphone Bell 8141, Montréal.

Spécialité : Bois préparés de toutes façons, assortis par longueurs et largeurs en grande quantité.

MENUISERIE

I. CHARBONNEAU & CIE, Manufacturiers. Spécialité ; Balcon, galerie en tournage, lucarne et menuiserie de fantaisie de tout genre. Nos 1890 à 1896 rue St-Laurent, Mile-End.

EUG. PAQUIN, Entrepreneur Charpentier-Menuisier. Réparages de toute sorte à des prix défiant toute compétition. 1126B rue St-Antoine, St-Henri.

PEINTRES

L. Z. MATHIEU, Peinture et Décoration à bon marché, No 215 rue Richelieu, Ste-Cunégonde.

O. M. LAVOIE, Peintre-Décorateur, Peintre d'Enseignes et de Maisons. -:- -:- Tapissier et Blanchisseur, No 482 rue St-Hubert, Telephone East 1412. Montréal.

THEO. DAVID, PEINTRE et DECORATEUR
(ENSEIGNES ET MAISONS). Enseignes artistiques sur Bois, Toile Cirée, Coton, Ecrans. Dorure sur Verre. Lettres en bois,—ma spécialité.
500a RUE CRAIG,
(A 3 portes de la rue St-Laurent.)

PLATRE ET MARBRE

HORMISDAS CONTANT, Entrepreneur Plâtrier, 290 rue Beaudry. Phone Bell E. 1177.

PLOMBIERS ETC.

E. DOUVILLE, 137B rue St-Urbain, Montréal.

L. GIRARD & CIE, Plombiers, Couvreurs, Ferblantiers. Spécialité : Corniche en tôle galvanisée. 350 rue St-Laurent. Tel. Marchands 116.

BELL TEL. 8180. **TOUT OUVRAGE GARANTI**

J. G. DUQUETTE

Autrefois de la Montreal Roofing Co.

Couverture et Pavage

- - GENERAL - -

Bureau et Atelier 180 rue Guy, Montreal

Spécialités pour les couvertures en Gravois et en Ciment. Planchers en Asphalte, Planchers en Volcanite, Caves mises à l'épreuve des rats et de l'humidité.
Réparations de toutes sortes faites avec promptitude.
Neige enlevée des toits par des hommes expérimentés.

EMILE JOSEPH, LL. B.

AVOCAT

MONTREAL

New York Life Bldg.
Chambre 701 **Tél. Bell Main 1787**

RENSEIGNEMENS COMMERCIAUX

PROVINCE DE QUEBEC

Cessions.

Joliette—Robitaille Hector, nouv. ; ass. 8 nov.

Montréal—Granger Wilfrid, quincaillerie.

Brouillet G. & Co., mfrs. de chaussures.

Jodoin T., épic.

Concordats.

Cascade Point—Leroux Mde L., mag. gén., à 50c dans la piastre.

Curateurs.

Ste-Anne de Beaupré—Lefaivre Geo., à J. Raymond & Co., mag. gén.

Décès

L'Islet—Dussault Arthur, mag. gén.

Québec—Boivert L. A., restaurant.

Dissolution de Sociétés

Drummondville — Lafontaine & Poirier, mag. gén.

Montréal—Bélanger & Kelly, plombiers.

Crevier & Swail, peintres.

Mechan Cameron & Co, courtiers de mines.

Vienna (The) Café.

Ste Anne du Sault—Lafleur & Co, négociants.

Windsor Mills—Caron & Paré, plombiers.

Deardon & O'Donnell, bouchers.

En difficultés

Plessisville — Dethoras Sylvia, mag. gén. offre 25c dans la piastre.

Fonds à Vendre

Montréal—Williams A. T., nouv.

St Jean — Fairfield & Granger, instruments agricoles par huissier 14 nov.

St Stanislas—Douville J. B., mag. gén. 9 nov.

Fonds Vendus

Fort Coulonge — Finley Mlle M., mag. gén.

Hull—Burns Theresa, hôtel.

Montréal — Grenier C. J., mfr de corsets.

Cloutier & Lapensée, épic.

Québec—St Roch's Shoe Co, mfr de chaussures à 70c dans la piastre.

Ste Anne de Beaupré—Raymond E., mag. gén. à 65½c dans la piastre.

Liquidateurs

Chicoutimi—Tremblay L., à Chateau Saguenay,

Incendies

Québec—Caron A. J., chaussures, ass.

Nouveaux Etablissements.

Contrecœur—Dupré (The) Patent Shaft Mfg. Co; Pierre L. W. Dupré,

Drummondville—Lafontaine Adolphe & Cie, mag. gén. ; Adolphe & Joseph Lafontaine.

Fort Coulonge — Proudfoot Ths., mag. gén.

Gentilly—Poisson Beaudet & Co., foin.

Hull—Burns Thereza, hôtel.

Montréal—Dupéré A. & Co., restaurant ; Mde Abraham Dupéré.

Empire Mfg. Co., mfr. de chemises.

Hughes C. W. & Co., contracteurs, etc ; Katie L. Farman, épse de Chs. W. Hughes.

Préfontaine J. P, & Cie., marchands ; Octavie Guertin, épse de Jos. P. Préfontaine.

Blumenthal I. & Co., lainages ; Mde Israel Blumenthal.

Canadian Cash Stamp Co.

Silverine Mfg. Co.

Moes River—Parson Bros., charrons.

Orford—Brown & Lamb, bois de sciage.

Papineauville—Fontaine & Co., mag. gén.

Plessisville—Bourque & Roberge, mfrs. de bouilloires ; Elisée Bourque et Camille Roberge.

Québec—Parisian Corset Mfg. Co ; J. A. Côté et E. E. Ross.

Syndicat des Funérailles de Québec.

Sherbrooke—Fuller & Wiggett, farine.

St-Alexis des Monts—Grenier Narcisse & Fils, bois de sciage.

Ste-Cunégonde — Gagnon & Prégent, nouv. ; Louis H. Gagnon et Jos. A. Prégent.

St-Ferdinand d'Halifax—Hinse, Thibault, Provencher & Cie, mfrs. de beurre et de fromage.

St-Louis-Mile-End—Guenette W. & Co., laitiers ; Mde Wilfrid Guenette.

PROVINCE D'ONTARIO

Cessations de commerce.

Camilla—Cobeau E. J., mag. gén. ; A. Soper succède.

Hamilton—Dominion Vinegar Works.

Ilderton—House Gilbert, harnais parti pour Goderich.

Port Albert—Hamlin John, épic. ; P. F. Hamlin succède.

Picton—Burns H. M. & Co,, épic.

Spafford C. P,, épic.

Shannonville—Fleming W. T., mag. gén. ; parti pour H. L. Leroy.

Cessions.

Florence—Morrill W. V., mag. gén.

Lindsay—Hugham & Co., bijouterie, etc.

Messieurs les Marchands

Garantissez votre Stock et votre safe contre les voleurs. Une police est émise par

JEAN CHARLES BRAZIER

97 Rue St-Jacques, Montréal.

Tel. Bell Main 2784. Chambre 80.



Un joueur de football devrait prendre toutes les précautions pour se protéger contre les accidents, et cela, en employant les articles de Spalding qui ont victorieusement subi l'épreuve depuis vingt-trois ans. Il y a les pantalons et les jaquettes Spalding correctement rembourrés, les chaussures Spalding, le masque Morrill—la meilleure fabrication ; protecteur en caoutchouc pour la bouche ; nouvel appareil spécial de protection pour la tête, de Spalding ; protecteur pour les jambes, ceintures élastiques, appareil pour maintenir le cou de pied, en somme, nous pouvons vous fournir le harnachement complet de footboll, pour vous cuirasser de la tête aux pieds, et vous empêcher de recevoir aucune blessure.

Le guide pour le jeu de Foot.ball, édité par Walter Camp contient les règles nouvelles, portraits des principales équipes et des joueurs, instructions pour débutants, critiques des principales équipes, tous les records et un article spécial sur le "Rugby Canadien," 240 pages. Prix 10 cents, franco par la poste.

A. G. Spalding & Bros.

767 RUE CRAIG, MONTREAL.

New-York. Chicago. Denver.

Les Plus Purs, Les Plus Forts et Les Meilleurs



EXTRAITS DE FRUITS PURS DE DALLEY.

Ces extraits sont les plus fins qui se fabriquent. Ils ont le véritable parfum du fruit et toute sa force.

Vendus en bouteilles de 1 once à une livre.—Dix extraits différents.

10, RUE ST-JEAN, MONTREAL

F. F. DALLEY CO.

LIMITED

HAMILTON, CAN.

---LA---

Societe Nationale de Sculpture

LE PROCHAIN TIRAGE AURA LIEU

Le 15 NOVEMBRE, 1899

au No 175 rue St-Jean, Québec.

OUVRAGES -:- D'ART

1 Lot	$10,000		$10,000
1 Lot	4,000		4,000
1 Lot	2,000		2,000
1 Lot	1,000		1,000
2 Lots	500		1,000
5 Lots	200		1,000
25 Lots	60		1,500
66 Lots	25		1,650
100 Lots	40		4,000
200 Lots	20		4,000
300 Lots	12		3,600
500 Lots	8		4,000
LOTS APPROXIMATIFS			
100 Lots	$20		$2,000
100 Lots	12		1,200
100 Lots	8		800
LOTS TERMINATIFS			
999 Lots	$4		$3,996
999 Lots	4		3,996
3,500			$49,742

PRIX DES BILLETS : 25c., 50c., et $1.00

EN VENTE PARTOUT

St Catharines—Greenwood A. J., pharmacien.

Décès

Belleville—Callaghan D., hôtel.
London — Adams & Tanton, farine et grain ; John Tanton.
Toronto—Potter Chs, opticien.

Dissolution de Soeiétés

Hamilton — Bain & Sache, bicycles, etc ; James Bain continue.
Bradt M. S. & Co, épic. et liqueurs ; M. S. Bradt continue.
Stratford—Cleveland & Baresdale, forgerons ; chacun continue pour son propre compte.

En Difficultés

Chathom—Stone Martha, merceries.
Shelburne—Galbraith & Co, bijoutiers.
Strathroy—Fitzpatrick Thos, forgeron.
Toronto—Ellsworth Cycle Co.
Charters John & Co, épic.
McPherson George G., chaussures en gros ass 13 novembre.
Walkerton—Black A. A., mag. gén.

Fonds à vendre.

Brussells—Wynn John, charron.
Baden—Brueckner O., tailleur.
Dresden—Wright R. P. & Son, chaussures et épic.
Hamilton—Watkins Fred W., mag. à dépt., 15 nov.
Millbrook—Raper A., hôtel.
Port Rowan—Smith & Co., mag. gén.
Russell—Annable S. B., mag. gén., 7 nov.
Woodbridge—Emeler John. hôtel.

Fonds vendus.

Frankford—Searles M., mag. gén.
Goderich—Dowding W. J., harnais, à Gilbert House.
Hamilton — Browne Jos. B., épic. et liqueurs, à Andrew G. Bain.
London—Faulds T. A., produits, à W. W. Harrison.
Leamington—McKillop J. J., chaussures, à Leslie J. Wright.
Newbury—Forsythe Robert, confiseur, à James Armstrong.
Ridgetown—Cameron A. B., hôtel, à Alf. J. Branton.
St-Thomas—MacLean & Co., nouv., etc., à J. B. Hill & Co.
Toronto—Moore James & Co., chaussures.

Incendies.

Hamilton—Sun (The) Oil Refining Co,
Kingston—Gallagher E. B., merceries, ass.
Leamington — Kennedy Bros., évaporateurs.
Port Da housie—Houston S.. hôtel.
Toronto—Spanner Walter, mfr. de meubles, ass.
Verner—Kilgour W. P., mag. gén.

Nouveaux Etablissements.

Brantford — Chalcraft (The) Screw Co. Ltd.
Chatham—Winter D. H., quincaillerie.
Dresden—Neely Osborne, épic.
Wicks Arthur, épic.
Guelph — Guelph (The) Axle Mfg. Co. Ltd.
London—McDonald Jerry, hôtel, a ouvert une succursale à St-Thomas.
Newbury—Grant A., harnais.
Niagara Falls—Fielding N., chaussures et merceries; a admis Thompson ; raison sociale Fielding & Thompson.
Ottawa—Miner & Currier, chaussures.
Ottawa Paper Co. Ltd,
Pembrooke—Howard & Jackson, charrons, etc.
Perth—Mendels J. H., mag. gén., a ouvert une succursale à Brightside.
Stratford—Hoffman & Thompson, chaussures.
Toronto—Barchard & Co. Ltd.
Cyclone (The) Grate Car Co. Ltd.
Watford—Upton C. J., mag. gén.

NOUVEAU BRUNSWICK

Cessation de commerce

Moncton—Enman P. S., pharmacien.

Fonds à vendre

Kingsville—King S. T. & Sons, mfrs.

Incendies

St Jean—Agate Wm, hôtel, ass.

Nouveaux établissements

Moncton—McKay Francis, pharmacien
St Jean — Maritime Spice and Coffee Co, Ltd.

NOUVELLE-ECOSSE

Cessation de Commerce

Amherst—Cameron C. S.

Cessions

Truro—McKenzie Mde Mary A. S., hôtel.

Décès

Conquerall Bank — Kaiser James, mag. gén. et bois de sciage.
Halifax—McLellan George, fournisseur.

Nouveaux Etablissements

Berwick—Eaton Frk, hôtel.
Darmouth—Simmonds James & Co, quincaillerie ; James & Percy Simmonds,
Halifax—Andrews Thos, au nom de son épouse.

J. CRADOCK SIMPSON & CO.

Propriétés Immobilières, Assurances, Prêts Hypothécaires

Administration de successions, Collection de loyers, Evaluations,
Achat et Vente de propriétés immobilières à commission. . . . .

181 RUE SAINT-JACQUES, - - MONTREAL.

H. L. PUTNAM

Immeubles.

Hypothèques. Evaluations.

BATISSE TEMPLE

—Bell Tel. Main 3390

E. R. GAREAU

AGENT D'IMMEUBLES

1511, RUE NOTRE-DAME, MONTREAL

Près de la rue Bonsecours.

TELE-HONE BELL MAIN 2154

MARCOTTE FRERES

Encanteurs et Agents d'Immeubles

Avances faites sur Consignations.....
Emprunts négociés sur Hypothèques.

No 69 Rue St-Jacques, Montréal.

BICYCLES ET MACHINES A ECRIRE

J'ai un grand nombre de bicycles que j'ai repris en échange, qui sont en bon état, et que j'offre à des prix variant de huit à quinze dollars chacun. Bicycles nouveaux, de 20 dollars en montant.

MACHINES A ECRIRE.

Machines en tous genres vendues, louées ou réparées. J'appelle l'attention sur le nouveau modèle: **REMINGTON-SHOLLS** qui est pourvu du nouveau charriot à billes anti-friction. rouleau à balancement, écriture visible et charriot longueur extra, mobile à volonté.

Les machines commandées avant le 1er novembre, seront pourvues d'un tabulateur sans augmentation de prix. Agence de "Manhattan," $100; "Jewett," $120; "Franklin." $85; "Empire," $55; "Blickensderfer," $35.

Pour n'importe quel genre de machine à écrire, n'employez que les rubans et papiers Carbone Multi-Copy, marque "Star." Ils vous donneront les meilleurs résultats.—Bureaux et fournitures de bureau.

Tél. Main 2400. JAMES FERRES, 21 Rue Bleury, MONTREAL.

Boston Trading Co, Geo. C. Cook.
Wolfoville—Bishop E. B. & Son, épic.
Yarmouth—Harris (The) Trap Co Ltd.

MANITOBA ET TERRITOIRES DU NORD-OUEST

Dissolution de sociétés

Prince Albert — Hutchings & McLennan, selliers ; The Great West Saddlery Co, Ltd, succède.

Fonds vendus

Killarney—Binns J. H., quincaillerie à J. P. Shannon.
Marquette—Tully P.W., mag. gén. à Mde McPherson.
Portage La Prairie—Fisher F. F., libraire à B. N. Scott.
Roland—Love W. H., mag. gén.
Winnipeg — Campbell Bros, quincaillerie à Anderson & Thompson.

Nouveaux établissements

Edmonton—Montgomery J.H., merceries.
Marquette—Ritchie M. N., mag. gén.
Rathwell—Forbes T. C., mag. gén. a ouvert une succursale à St Claude.
Wapella—Nugent G., marchand a ouvert une succursale à Hazecliffe.
Winnipeg—Carruthers A. & Co.
Willoughby—McLeod Donald, mag. gén.

COLOMBIE-ANGLAISE

Cessations de Commerce

Vancouver—Scott & Devlin, nouv. ; Scott & Kennedy succèdent.
Victoria—Davis Edwin, Willows, hôtel ; G. H. Prescott succède.

Cessions

Rossland—Hartman S. A., hardes, etc.
Longheed W. J. & Co, tailleurs.

Concordats

Fernie—Crows Nest (The) Trading Co., mag. gén.

Décès

Vancouver—Creed Slater & Co, cigares en gros, etc.

Dissolution de Sociétés

Rossland — Bianchi & Faletti, hôtel ; L. Bianchi continue.

En Difficultés

Vancouver—Unsworth John, hôtel.

Fonds à Vendre

Vancouver—Lely & Co, hôtel.

Fonds vendus

Eagle City — Williams A. S. & Co, mag. gén. à British Columbia Mercantile & Mining Syndicate.
Kamloops—Dupont & Corning, hôtel à J. C. McLaren.
Vancouver—Hamilton Albert, hôtel à Geo L. Owens.

Incendies

Argenta—Barr & Ruskin, mag. gén.

Nouveaux établissements

Cascade—Madden & Dales, hôtel.
Greenwood—Miller Bros, pharmacie, etc, ont ouvert une succursale à Phœnix.
Vancouver—Owens Geo L., hôtel.
Belding Paul & Co, mfrs de soie, etc, a ouvert une succursale.

Bon Cirage Liquide

Prenez 40 grammes d'acide sulfurique dans lequel on mélange 50 grammes de noir d'ivoire.

Jetez ce mélange dans une bouteille ou un pot en grès, et ajoutez-y 30 grammes de gommes d'arbre de France ou de gomme arabique, 40 grammes de sucre candi, 5 grammes d'huile d'olive.

Bouchez le pot, remuez bien le tout et conservez pour l'usage.

Ce cirage est celui de nos pères, il ne brûle pas la chaussure et donne un beau brillant noir très foncé, mais il revient un peu cher et c'est pour cette raison qu'on ne le trouve pas dans le commerce, l'acheteur ne voulant pas y mettre le prix ; il préfère brûler ses chaussures.

Le cordonnier n'est-il pas là pour recevoir ses reproches ?

LE JOURNAL COMMERCIAL

Il y a quelques années, le journal commercial était une innovation. Aujourd'hui, il est une nécessité. De nouvelles conditions créent de nouveaux besoins: le journal commercial est un de ces besoins. Le marchand a besoin de savoir ce que font ses concurrents, de connaître les marchandises qu'ils vendent, de se tenir au courant des idées nouvelles exploitées dans la même ligne d'affaires. Même le magasin général, à la campagne, quand il est dirigé suivant les principes d'affaires, ne peut prospérer sans l'assistance du journal commercial, parceque le règne du catalogue est arrivé, et que le marchand de la campagne est obligé de faire face à la concurrence que lui font dans sa propre localité les Grands Magasins éloignés de centaines de milles de sa localité. Pour faire face à cette concurrence, il a besoin de se tenir au courant des nouveautés, de se renseigner sur les plus bas prix, et le plus sûr moyen d'y arriver c'est de lire le journal qui s'occupe de sa branche de commerce.

The Investment Company

(LIMITED)

MONTREAL, P. Q.

OFFICIERS. — Hon. A. W. Ogilvie, Président C. H. Catelli, Ecr., Vice-Président; W. L. Hogg, Ecr., Gérant.

DIRECTEURS.—Hon. A. W. Ogilvie, Sénateur du Canada; Hon. Richard Turner, Québec; C. H. Catelli, Esq., Manufacturier; W. Barclay Stephens, Ecr., Gérant de la Western Loan and Trust Company; W. Dale Harris, Ecr., Prés dent de la Montreal Island Belt Line Railway S. Beaudin, Ecr., Avocat; W. L. Hogg, Ecr.

AUDITEUR.—P. S. Ross & Sons.

NOTAIRE PUBLIC.—Hugh Brodie.

AVOCATS.—MM. Beaudin, Cardinal, Loranger et St. Germain.

BANQUIERS.—Imperial Bank of Canada.

THE MOLSONS BANK

Incorporée par acte du ...Parlement en 185

BUREAU PRINCIPAL - - - - - - MONTRÉAL.

Capital versé..... $2,000,000.0
Réserve..... $1,562,000.00
Réserve pour rabais sur escomptes courants..... $80,000.00
Compte de Profits et Pertes..... 15,909.47 1,720,109 4

BUREAU DE DIRECTION.

WM. MOLSON MACPHERSON, Président S. H. EWING, Vice-Président W. M. Ramsay. Samuel Finley. Henry Archbal J. P. Cleghorn. H. Markland Molson.

F. WOLFERSTAN THOMAS, Gérant Général.

A. D. DURNFORD, Inspecteur. H. LOCKWOOD, W. W. L. CHIPMAN, } Asst.-Ins.

SUCCURSALES: Alvinston, O., Aylmer, O., Brockville, O., Calgary, Alb., Chesterville, O., Clinton, O., Exeter, O., Fraserville, Q., Hamilton, O., Hensall, O., Kingsville, O., Knowlton, Q., London, O., Meaford, O., Montréal, Q., rue Ste-Catherine, Morrisburg, O., Norwich, O., Ottawa, O., Owen Sound, O., Port Arthur, O., Quebec, Q., Revelstoke Sta., B.C., Ridgetown, O., Simcoe, O., Smith's Falls, O., Sorel, Q., St. Thomas, O., Toronto, O., Toronto Junc., O., Trenton, O., Valleyfield, Q., Vancouver, B. C., Victoria, B.C. Victoriaville, Qué., Waterloo, O., Winnipeg, Man., Woodstock, O.

AGENCES à Londres, Paris, Berlin et dans toutes les principales villes du monde.

Emission de Lettres de Crédit pour le commerce et lettres-circulaires pour voyageurs.

Attention sérieuse apportée aux Collections.

THE WESTERN LOAN & TRUST CO.

(LIMITEE)

CONSTITUEE PAR ACTE SPECIAL DE LA LEGISLATURE

CAPITAL AUTORISE $2.000.000.50
ACTIF 2,417,237.86

Bureaux : 18, rue St-Sacrement, Montréal, P.Q.

DIRECTEURS.

Hon. A. W. Ogilvie; MM. Wm. Strachan; W. Barclay Stephen; R. Préfontaine, M. P.; R. W. Knight; John Hoodless; J. N. Greenshields, C. R.; W. L. Hogg.

OFFICIERS.

HON. A. W. OGILVIE, Président WM. STRACHAN Vice-Président; — W. BARCLAY STEPHEN, Gérant; J. W. MICHAUD, Comptable.

Procureurs:— MM. Greenshields & Greenshields.

Banquiers: La Banque des Marchands du Canada.

Cette Compagnie exerce les fonctions de Syndic Administrateur, Exécuteur, Fidéi-Commissaire Receveur, Curateur aux Aliénés, Gardien, Liquidateur, Etc., et aussi d'agent pour ces fonctions.

Débentures émises pour trois ou cinq ans. Ces débentures et l'intérêt peuvent être perçues en aucune partie du Canada, sans frais.

Pour autres détails s'adresser au Gérant.

R. WILSON SMITH

COURTIER EN DEBENTURES

Débentures Municipales, des Gouvernements et des Chemins de Fer achetées et vendues. -:- -:- -:- -:- -:-

Débentures de premier ordre pour placements de fonds en fidéi-dépots, toujours en mains. -:- -:- -:-

Batisse Standard Life

151 rue St-Jacques, Montréal

HIRAM JOHNSON



Importateur, Exportateur et Manufacturier en gros de

FOURRURES

DE TOUTES SORTES

Capots, Manteaux, Casques et toutes sortes de vêtements en fourrures

Spécialité de capots en chat sauvage et exportation de fourrures.....

N. B.—Nous payons toujours les plus hauts prix du marché pour les fourrures non-apprêtées.

494 RUE ST-PAUL, MONTREAL.

Chaque Numero du

Office Magazine

A. O. KITTREDGE, F.I.A., C.P.A., Editeur,

contient des informations sur les affaires de bureau

Valant plusieurs fois son prix annuel.

Il ne publie que des *articles pratiques* sur des sujets pratiques par des hommes d'affaires pratiques.

Echantillon Gratuit.

Publié mensuellement. Abonnement, $1. par an. Publicité, taux fournis sur démande.

ACCOUNTICS ASSOCIATION, Editeurs.

37 Lancashire Building, New-York, N. Y.

PROVINCE DE QUEBEC

Cour Supérieure.

ACTIONS

DEFENDEURS	DEMANDEURS.	MONTANTS
Campbellton		
Haide Peters	Salin Elias	187
Lachine		
Lamothe E. L.	Gault Bros Co	645
Maisonneuve		
Tremblay Treffié	H. Brien Desrochers (dommages)	1500
Tremblay Treffié	Debt Gilbert (dommages)	1500
Montréal		
Atteaux F. E. & Co	Louis Galibert	450
Atlantic and Lake Superior	R. D. McGibbon et al	116
Atlantic and Lake Superior Ry	Nova Scotia Steel Co.	2e cl.
Brouillette Jos.	Evangéliste Laliberté	401
Bond D.	Thos A. Dawes et al	486
Brenner Alex.	Edw. Gooley	199
Banque Jacques Cartier	Cité de St Henri	300
Cie d'Assurance Mutuel contre le Feu du Canada	L. J. O. Beauchemin	200
Claxton A. G. B. et alesqual	John J. Travis et al	1e cl.
Consumers Cordage et al	ulius F. Converse	13662
Carsley (The) S. Co.	W. C. Jaynes et al	147
Cité de Montréal	Léontine Desjardins	200
Conroy John	Annie Squire (dommages)	100
Dufresne Jérémie	Gervais Cousineau	160
Dupéré Arthur et Abr	B. Shepherd	100
Duncan Vve W. D	James D. Anderson et al	122
Eaman John	Martha E. Cameron	216
Egan Josephine	Dame H. N. Jenkins et al	392
Forget Louis J.	John Murray	2e cl.
Galipeau Albert	Azilda Dame	500
Goldner Samuel	Ths Ligget	115
Henry Joseph et al	James Cooper et al	135
Harris Chs A. E.	Daniel Godfrey	1494
Jean Reuse Cigar Making Machine Co.	Jos. Leduc	180
Jobin Ed.	Dame Emma Chenel	285
Keegan & Hefferman	Dame Marie L. Varin (dommages)	1990
Lefebvre Miche	Bank of Nova Scotia	199
do	Norton Mfg Co	802
do	Geo. Stanway	551
do	Quebec Bank	3e cl.
Lusher B. B.	Schloman Mfg Co	100
Leduc Séraphin	Dame Georgiana Vien	1000
Lafond Dame Chs.	Hon. F. E. Gilman	100
McDonnell Thos.	L. P. Brodeur	274
Marin Philibert	D. P. Riopel	100.0
Montreal Park & Island Ry	Adol. Provencher	162
Nelson James et al	S. Simpson et al	199
Plews H. J.	Cyrille Laurin	110
Prutsch's Patent Lighting Co	Moise Ritchet	1e cl.
Richard Alex.	Rower Roy	120
Riendeau os	Nap. Bleau	5000
Riendeau Jos.	Marie L. Paré	500
St Louis Emmanuel	Emmanuel Rochon	100
Shea M.	James Griffin	207
Savard Dame Jos.	Phil. Lemay fils	181
Vernon George	L. P. Cramer	2e cl.
Weir Sommerville	Harrison Pope	102
Notre Dame des Neiges		
Lacombe Siméon	Pierre Charette	126
Québec		
Bisson Ed H.	Granger Frères	117
St André Avelin		
Bélisle E. G.	Louis Parent	123
St Henri		
Morgan Dame James et al	Chs C. Gurd	2e cl.
Gougeon Felix	Moise Martin	107
St Laurent		
Sicotte Cyrille.	Olivier Masson	100
Lecavalier Dame E.	J. R. Savignac	275
St Léonard Port Maurice		
Turcot Louis.	Chs Gagnon	4250
Ste Rose		
Labelle Félix et al.	Wm Cuthbertson	363
Terrebonne		
Robinson Wm et ux	W. J. O'Malley	171
Westmount		
Trottier Lionel J.	Jos. A. Roch	108
Douglas James	Star Iron Co	103
Greig Arth. W.	Angus Grant	243

Cour Supérieure

JUGEMENTS RENDUS

DEFENDEURS.	DEMANDEURS.	MONTANTS.
Cedar Hall		
Fournier Théop.	Louis Gillier	108
Chambly		
Cie Manufacturière de Chambly	Ant. Riendeau	5428
Lachine		
O'Frye Daniel	J. O. Dupuis	115
Léger Léopold	H. Barrette	100
Mégantic		
Comtois Jos. A.	L. Paradis	484
Montreal		
Brosseau Adol. et al	Polyène Beaudry	208
Berthiaume J. B. et al	Jos. Phaneuf	80
Cité de Montréal	Agnès B own et vir	100
Curot M. Jos.	F. Méloche	100
Cité de Montréal	Dame Emélie Reinhardt	275
Cité de Montréal	Malcolm McDonald	96
Duseau Oct.	J. H. Ostigny	175
Fournier Théop.	Louis Gillier	242
Fred Mich.	Abraham Simons	188
Guenette Dame Anth.	S. Bourassa	122
Hurteau Alcime	Hon. T. Berthiaume	149
Jackson T. L.	Wm Smith	225
Keegan Michael	C. H. Beckett	111
Lemay Ephrem	P. Millet	225
Landry Ulric et al	Fedora Carpentier	86
Lafontaine Lady M. et al	A. Amiot et al	664
Meehan P. James	Je n Stewart	48
Montreal Roofing Co et al	W. Smith	105
Martel Camille	D. Patenaude	220
Murray John C.	Canada Hardware Co	178
Murison Dame John.	James Walker	494
Montreal Exposition Co.	Canada Engraving & Lith. Co	80

Banque d'Hochelaga

Avis est par le présent donné qu'un dividende de TROIS ET DEMI POUR CENT (3½ %) sur le capital payé de cette institution a été déclaré pour le semestre courant, et qu'il sera payable au bureau principal de la Banque et à ses succursales le ou après le 1er décembre prochain.

Les livres de transferts seront fermés du 16 novembre au 30 novembre inclusivement.

Par ordre du Conseil de Direction.

M. J. A. PRENDERGAST,
Gérant Général.

Montréal, le 24 octobre 1899.

La Banque Nationale

BUREAU CHEF : QUEBEC

CAPITAL PAYÉ $1,200,000
FONDS DE RÉSERVE $150,000

DIRECTEURS:

R AUDETTE, Ecr., Président.
A. B. DUPUIS Ecr., Vice-Président.

L'HON. JUGE CHAUVEAU,
N. RIOUX Ecr.
V. CHATEAUVERT, Ecr.,
NAZ. FORTIER, Ecr.,
J. B. LALIBERTE, Ecr.

P. LAFRANCE, Gérant Bureau de Québec.
N. LAVOIE, Inspecteur.

SUCCURSALES

Québec : faubourg St Jean,
Québec : St-Roch.
Montréal.
Sherbrooke
St-Hyacinthe.
Joliette.
St-François Nord-Est, Beauce.
Ste-Marie, Beauce.
Chicoutimi.
Roberval.
Ottawa, Ont.
St-Jean, P. Q.
Rimouski, Que.
Montmagny, Que.
Malbaie, Qué., comté de Charlevoix.

AGENTS.

Angleterre : The National Bk of Scotland, London.
France Crédit Lyonnais et succursales, Paris.
Etats-Unis : The National Bank of the Republic New-York. The Shoe & Leather National Bank, Boston, Mass.

Les collections reçoivent une attention speciale et les retours en sont faits avec la plus grande promptitude.

On sollicite respectueusement la correspondance.

LA BANQUE JACQUES-CARTIER

1862. BUREAU CHEF. 1893.

CAPITAL PAYE $500 000
SURPLUS, ... 291,000

DIRECTEURS:

Hon. ALPH. DESJARDINS ..... Président.
A. S. HAMELIN, ... Vice-Président.
DUMONT LAVIOLETTE, G. N. DUCHARME,
L. J. O. BEAUCHEMIN.
TANCRÈDE BIENVENU, ... Gérant Général.
ERNEST BRUNEL, ... Asst. Gérant.
C. POWELL, ... Inspecteur.

SUCCURSALES:

Montréal, (Pt. St-Charles) Québec (rue St-Jean.)
" (rue Ontario) " (St-Sauveur.)
" (r. S.-Catherine) Hull P. Q.
" (Ste Cunégonde) Frasserville, P. Q.
" (St-Henri.) Beauharnois, P. Q.
" (St-Jean-Bte.) Victoriaville, P. Q.
Valleyfield, P. Q. Edmonton, (Alberta) T.N.O.
Ottawa, Ont.

Départements d'Epargnes au Bureau Chef et aux Succursales.

CORRESPONDANTS A L'ETRANGER

Paris, France, Comptoir Nat. d'escompte de Paris
" Le Credit Lyonnais.
Londres, Ang., Comptoir Nat. d'escompte de Paris.
" Le Crédit Lyonnais.
" Glynn, Mills, Currie & Co.
New-York, Bank of America
" Western National Bank.
" Hanover National Bank.
" National Bank of the Republic.
" National Park Bank.
Boston, Mass., National Bk of the Commonwealth.
" National Bank of the Republic.
" Merchants National Bank.
Chicago Ill., Bank of Montreal.

Emet des crédits commerciaux et des lettres circulaires pour les voyageurs, payables dans toutes les parties du monde. Collections faites dans toutes les parties du Canada.

LA BANQUE DE ST-HYACINTHE

Bureau Principal : St-Hyacinthe, P. Q.

CAPITAL PAYÉ $312,790
RESERVE 75,000

DIRECTEURS :

G. C. DESSAULLES, ... Président.
J. R. BRILLON, ... Vice-President.
L. P. MORIN, J. NAULT.
JOS. MORIN.
E. R. BLANCHARD, C. L. LEDOUX,
Caissier. Inspecteur.

— Succursales —

St. Césaire, M. N. Jarry, gérant.
Farnham, J. E. Campbell, gérant
Iberville, J. M. Bélanger, gérant.
L'Assomption, C. A. Bédard, gérant.

Correspondants : — Canada : Banque des Marchands et ses succursales. Etats-Unis : New-York. The National Bank of the Republic, Ladenburg, Thalman & Co.; Boston Merchants National Bank.

UBALDE GARAND TANCREDE D. TERROUX

GARAND, TERROUX & CIE.,

BANQUIERS ET COURTIERS

116 Rue St-Jacques, MONTREAL.

Effets de commerce achetés. Traites émises sur toutes les parties de l'Europe et de l'Amérique. Traites des pays étrangers encaissées aux taux les plus bas. Intérêt alloué sur dépôts. Affaires transigées par correspondance

Perrault Zéph et al	Chs Lacaille	359
Pyke James W	Jos. E. Paquette	1000
Prévost Chs A. G	Cité de Montréal	294
Vanier Philias	Wm Jackson	400
Wand A. E	Chs Sheppard	465
Yared Nassib	Nagit Yared	247
Ste Agathe		
Guay D. Z	David Madore	209
St Alexis des Monts		
Langlois Thos	T. Leblanc	292
Ste-Cunégonde		
Marcotte F. X	M. Nolan Delis'e et al	101
Sarrasin Olier	M. L. Castonguay et vir	136
St George de Windsor		
Marcotte Adelard	P. H. Guay	213
St Henri		
Kearney Dame Pierre	Sœurs Hôpital Général	170
St Narcisse		
Nobert Firmin et al	Henri L. Augé	104
St Pierre aux Liens		
Trottier Dame Wm H	Alex. MacLaren	156
St Tite		
Tiffault Frs	T. Leblanc	155
Terrebonne		
Brosard Henri	A. Amiot et al	107
Westmount		
Fairbairn John	Dom. Com. Travellers Ass.	16586
Windsor Mills		
Burke W. J	Hy H. Lyman et al	116

Cour de Circuit

JUGEMENTS RENDUS

DEFENDEURS.	DEMANDEURS.	MONTANTS
Acton		
Belanger Jos	J. Desmarais	13
Ascot		
Turgeau Wilfrid	B. Corrigan	44
Absents		
Brown Arth. E	R. L. Murchison	68
Bordeaux		
Audy C. T	O. R. Savignac	41
Cleveland Canton		
Dunkin Stephen	Dom. Paper Co	57
East Broughton		
Landry Phil	J. Reed	19
Grande Mère		
Grenier Adélard	C. Bellemaare	7
Ham		
Patry Eustache	C. Frost et al	24
Hatley		
Sharon James	Rosalie Labonté et al	9
Hudson		
Boudreau Bern	J. U. R. Trudeau	12
Lachine		
Leduc Gilbert	A. N. Lepailleur	57
Ouellette J. A	J. C. Everett	52
St Denis S	G. Madore	7
Cardinal W	G. Madore	20
L'Assomption		
Archambault N. B	Narc. Léveillé	15
Lennoxville		
Albert Joseph	A. Ames	7
Anger Homer	H. O. Lamber	7
Dutchburn Robert	E. Baron	31
Dutchburn Robert	A. Ames	21
Ligwick		
Landry George	C. Fontaine	64
Magog		
Caples A. R	Frost & Wood Co. Ltd	25
Mansonville		
Sisco Bros	P. Kearney	27
Maisonneuve		
Tremblay J. B. et al	Jos. Migneault	10
Pepin Z	Dame E. St Amand	20
Lyon G	S. Richard	44
Montréal		
Aubin J. A	Oscar Amiot	9
Bouchard Chs	Mde C. Rodier	53
Bourgeois J. Sinai	Star Iron Co	
Brennan Agnes	Ths Ligget	40
Bertrand A	Dame E. St Amand	15
Béliveau Ad	J. O. Daziel	9
Baynes Ed. A	B. U. Evans	35
Bédard J	G. L. Laforest	21
Bode H. W	Rév. A. L Sentenne	46
Brunet Honoré	G. Mireault	56
Birmingham John	F. X. Smith	27
Bowie G	W. J. Henderson	78
Baker H. et al	Dame P. Goyette	6
Cité de Montréal	P. L. N. Beaudry	18
Caloren A	Wm Currie	8
Carcoran Jas	W. D. Lighthall	39
Chassé N	O. Daoust	20
Constantineau A	H. Poirier	11
Courcelles C. E	J. A. McLean	10
Champagne Geo	H. Beaudoin	29
Cromack B	P. B. Glickman	18
Cloutier Nap	Jos. P. Latulippe	28
Deplatzky L	Moses L. Morris	58
Duperré Abr	Cuddy et Brodeur	19
Dupras A	A. Lalonde	24
Duchesneau A	Jos. Dumouchel	46
Foucrault J	R Moisan	11
Forrester A. R	Peerless Rubber	48
Gater A. G	J. E. Miller	25
Gingras Nap	S. Richard	34
Godin Moise	Adol. Lagarde	14
Grignon Alb	Jos. Proulx	11
Gagné J	Dame E. St Amand	20
Giroux Geo	E. Ricard	11
Gordon & Ironside	R. Marien	40
Gauthier Arth	J. A. Hurteau	30
Grace T. M	F Turcot	12
Harrigan John	A. Munro	12
Hart Leah et al	J. G. Lafontaine	7
Hart Ernest A	Wm W. McLellan	12
Harston Major	I. Crépeau	9
Jourdain J	S. Freedman et al	8
James A	Chs Beckett	29
Jankins Geo	Montreal Gas Co	6
Janogrodsky N	Emile Demers	50
Kutner L	P. Adelstein	43
Knight Fred	Hy Tucker	10
Lynn J. G	Belding Paul	30
Lilley Thos	Alex. Proulx	8
Lord Wm	Oscar Gaudet	18
Lavigne Dam	Jos Vaudry	23
Lagacé Gaudias	Henri Foucrault	7
Lamoureux N	Harris Rozen	10

PROVINCE DE QUEBEC, } C. S.
District de Montréal, } No. 2058.

OCTAVIE METRAS, de la ville de St-Lambert, district de Montréal, épouse commune en biens de MICHEL MAILLOUX, du même lieu,

Demanderesse.

vs.

MICHEL MAILLOUX, du même lieu,

Défendeur.

Une action en séparation de biens est intentée, ce jour, contre le défendeur.

MASSON & LAMOTHE,
Avocats de la Demanderesse.

Montréal, 8 Novembre 1899.

AVIS DE FAILLITE

Dans l'affaire de

J. A. CHARLAND,
Marchand-Tailleur, Joliette,

Failli.

Les soussignés vendront par l'encan public, au No 69 rue St. Jacques, Montréal,

Mercredi, 15 Novembre 1899, à 11 hrs. a. m.,

L'actif mobilier du failli comme suit :

Stock de hardes faites.....	$2,222 50	
Stock de mercerie et fournitures de tailleurs.....	973 18	
Ameublement du magasin...	72 15	
		$3,267 78
Dettes de livres et billets recevables.....		196 71
		$3,464 49

Conditions: Comptant.

Le magasin sera ouvert pour inspection du stock, Mardi, 14 Novembre 1899.
Pour plus amples informations s'adresser à

LAMARCHE et BENOIT,
Cessionnaires,

MARCOTTE FRERES,
Encanteurs.

Vente de propriétés Immobilières

Nous avons reçu instruction vendre les maisons privées en pierre solide à sacrifice :

Nos 264, 266, 268, 270, 272

Avenue DU PARC, Montreal Annex

Une réduction sera faite à une personne achetant le tout en bloc. On accepterait en échange des lots ou une résidence à la campagne. Possession immédiate.

DESMARTEAU & KENNEDY,
1598 RUE NOTRE-DAME.

Lots a batir

dans la plus belle et la plus saine partie de la Ville Haute....

AU GRAND AIR

Pour Résidences Privées

Prix Avantageux pour l'Acquéreur.

Il y a des lots de toutes grandeurs et à tous prix, au choix de l'acheteur.

Tout le Confort Desirable

Eau—Canaux—Trottoirs et Macadam—Gaz—Lumière Electrique.

Eglise—Ecole—Couvent—Médecins—Pharmacie—Boucherie—Epiceries déjà installées.

Choisissez vous un "Home" à vous.

Service de Tramways irréprochable.
Toutes informations fournies avec plaisir.

A. & H. LIONAIS

PROPRIETAIRES

25, rue St-Gabriel

Lapierre P. E.	N. Lagacé	13
Lallemand A. G.	T. Montpetit	11
Legault Dame O.	Edm. Caumartin	8
Lesueur F. H.	E. H. Botterell	10
Lacroix Ernest	Chs Langlois	47
Lalonde L. et al.	S. Gravel	57
Lachapelle Nap.	M. Mallack	10
Latreille Geo.	Chs Renaud	9
Lavallée Jos.	Eva St Amand	7
Monette Avila	Frs Lajambe	55
McDonald W. S.	J. B. Brassard	16
Mignault L.	P. A. Thériault	7
Martel Cam.	Ern. Dupont	12
Monday Jas.	Lamy et Cie	5
Marcil J. N.	O. Proulx	15
Nichols C.	Ths Morgan	10
Prendergast M.	Dame Mary C. Morahan	81
Paquette Ls.	Philippe Benoit	10
Prud'homme J. A.	Ovila Chaput	31
Pleau R.	A. Legault	19
Patrie A.	S. D. Joubert	47
Picard Frs.	Alexis St Onge	9
Paquet Fust.	Félix Berthiaume	27
Renaud A.	E. Fortier	20
Rodden Wm.	Frk Aspinall	10
Richard Camille	Marie E. Gaboury	65
Roy Jos.	A. Racine	23
Racette D.	O. Daoust	20
Richardson C. K.	Geo. Meldrum	72
Royal Nap.	G. Deserres	7
Richer A.	A. Gauthier	16
Rivard N.	S. Goldner	15
Spitzfadden Otto.	Rob. C. Milne	21
Stevens G. W.	J. A. Gagné	9
Stevens W. B. et T. S.	A. Dewitt	8
Sénécal André.	S. A. de Lorimier	33
Taillefer Ephrem.	Alph. Taillefer	30
Tétreault Alb.	T. G. Labelle	30
Thériault H.	H. Poirier	15
Tansey B, J.	J. O. Dupuis	35
Tolan K. et al.	Lee Chu	25
Trépanier F. X.	L. Glauberson	18
Trudeau Azarie	F. J. Bissillon	25
Trudel Ulric.	Jos. Sanche	6
Tolan J.	A. Pilon	5
Tison Edm.	J. A. Hurteau	49
Trudel O.	G. Deserres	6
Venne Ulric.	Jos. Leroux	7
Verdon J. ffls	N. Mercier	8
Viau Aldéric	Arth. Jasmin	7
Villeneuve J.	Montreal Gas Co	16
Vincent Frs P.	Alf. Dalbec	20
Vinet J. G.	P. Gravel et al	25
Vadeboncœur E.	H. T. Levy	25
Wainwright Hy.	C. E Grant	20
Ware Arth. B.	Dame Jane E. Haire et vir	19
Whelan J. P.	J. A. Harte	18

Notre Dame de Grâces

Houle J. S	Union St Joseph	27

Notre Dame des Neiges

Larose H.	O. Savage	24

Outremont

Girard Stéphanie et vir	Ald. Moreau	5

Québec

Maguire P. I.	C. O. Deguise	38
Bélanger J. N.	D. Lapierre	46

Sorel

Beauchemin Ls Réné	A. J. Slater	5

Scotstown

Noel Ignace	R. B. Scott et al	99
Leduc P. A.	T. S. Michaud	23

Sherbrooke

Gagnon Philibert	H. O. Lambert	15
Gaudet Alph.	Dame Marie E. Roy et vir	10
Pion Chs.	Dame Vve N. Fontaine	13
Ringuette Adelard	E. Couture	27

Ste Anne du Sault

Cadotte Firmin	D. Tourigny	70

Saint Dominique

Bourque Antoine	J. Perrault	65

St Constant

Lanctot Roche	Gilbert Monette	15

Ste Cunégonde

Laniel H.	Dame M. A. Mercier et vir	14
Lapointe R.	E. Authier	21
Vendette Esron alias Ephrem.	Jos. Ladoucœur	5
Beaudry Alb.	Dame P. Goyette	36
Sarrasin Olier	Réal Cloutier	55

St Henri

Viola J.	S. Girouard	25
Dussault Jos.	M. Mallack	12
Taillefer Ferd.	Louis Lussier	12
Desjardins & Frère	P. D. Dodds	76
Cité de St Henri	Jas Walker	97
St Onge C.	P. Dagenais	6
Daoust A.	Dame A. R. Quenneville	25
Depocas Ed.	Phil. Ste Marie	33
Charbonneau F. X.	S. D. Joubert	89

St Hugues

Houle Alf.	Bourgeois & Cie	24

St Hyacinthe

Dupuis Delle N. T.	Cath. E. G. Mathieson	65
Allard Zéph.	Cossitt Bros & Co	20
Caouette Théod.	G. Blanchet	20

St Ignace

Ouellette Jas.	Honoré Méthot	12

St Jean

Audette J. A.	Banque St Jean	37
Audelin Pierre et al	C. Arpin	50
Cadieux Jos.	J. Donaghy	5
Dulude Louis	U. S. Brosseau	10
Jessop Syd. P.	F. F. Haslewood	13
Saran Olivier	Banque St Jean	10
Sasseville Joseph	A. Foisy	9

St-Louis Mile-End

Candlish C A.	M. Paquette	77
Gnilbault Jos.	J. N. Primeau	24
Guernon Cy	Jos. Désy	5
Bélair L.	Jos. Désy	8
Frappier Sylva	Alph. Primeau	60

St Maurice

Adams George	A. Ménard	87

St Patrick Hill

Cayouette Lesdor	S. D. Joubert	67

St Paul

Poirier U.	P. Dagenais	15

St Pierre aux Liens

Thérien Z.	Com. d'écoles de St Pierre	8

St Sévérin

Carpenter T.	S. N. Chaillez	29

St Vincent de Paul

Leclair Eug.	A. Brodeur	14

Trois Rivières

Dubé Olivier	J. A. Rousseau	6
Marineau Arthur	Bernaquez & Frère	5

Villeraï

Raymond Alf.	R. St Jean	18

Westmount

Pillar Dame Eliz. et al	J. C. King	26

Ventes enregistrées à Montréal.

Pendant la semaine terminée le 4 nov. 1899.

MONTRÉAL EST

Quartier St-Jacques.

Rue Sherbrooke. Lots 1165-9 et 10, terrain 50x100.6 d'un côté et 114.4 de l'autre, supr 5368 vacant. Clément Lafleur & Décarie à Wilbrod Deslauriers et Henri Bergeron ; $3500 [49468].

Quartier St-Laurent

Rue Vitré, Nos 128 à 136. Lot 807 avec maison en brique, terrain 85.3x64 d'un côté et 61.6 de l'autre, supr 5350. Le Protonotaire de la Cour Supérieure à Hermine Beauchamp, épse de Médard Ed Mercier ; $3631.42 [49502].

Quartier St-Louis.

Rue Lagauchetière, Nos 470 et 472. Lot pt S. O. 122, avec maison en pierre et brique, terrain irrg., supr 3612. La succession Wm Newcombe à Chs H. Letourneux ; $3700 [49480].

Quartier Ste-Marie.

Rue Ontario, No 738. Lot 1359-81, avec maison en brique, terrain 31 d'un côté, 32 de l'autre x86 d'un côté et 87.6 de l'autre, supr 2760. Charles Cushing à Donat Bédard ; $1100 [49477].

MONTRÉAL OUEST

Quartier St Antoine

Rue Selkirk, No 5. Lot 1715-34, avec maison en pierre et brique, terrain 24 x 70. James Douglass à John M. M.Duff ; $10,000 [132925].

Avenue McGill College, No 40. Lot 1402, avec maison en brique, terrain 30x100. Maria Charlotte Gee à Hugh M. Patton ; $7500 [132938].

Rue St Antoine, Nos 409c à 409f. Lots 1637-8 et 9, avec maison en pierre et brique, terrain 48x112. Raymond Préfontaine à Joseph André Ste Marie; $13,500 [132944].

Rue de la Montagne, Nos 44 et 46. Lot 580, avec 2 maisons en brique, terrain 30.6 x 64, supr 1952. Félix Gervais à Wm Miller Ramsay ; $4500 [132951].

Rue St Félix, Nos 19 à 27. Lot 760, avec maisons en bois, terrain 188-9 x irrg, supr 11783. Sophronie Oligny, veuve de F.-X. Larin à Wm Miller Ramsay; $18,500 [132952]

HOCHELAGA ET JACQUES-CARTIER.

Quartier Hochelaga.

Rue Moreau, Nos 39 à 65. Lots 80-7 et 8, pt 80-9, 80-12, 13, pt N. O. 80-11, 75, 142, 145, 148, 154, 157, 158, 160, 163, 166, 169, 172, 175, 178, 181, 184, avec maisons en brique, 2 terrains 22x100 ; 1 do 21.3x80 ; 1 do 21.2x100 ; 1 do irrg supr 273 ; 1 do 48x100 vacant et 15 do 48x100 chacun, vacants. Raymond Préfontaine à Joseph André Ste-Marie ; $43289.21 [81573].

Quartier St-Denis.

Rue St-Hubert. Lots 7-687 et 688, terrain 50x102.6 d'un côté et 102.9 de l'autre, supr 5131 vacant. The St. Denis Land Co à Edmond Brouillet ; $231.75 [81806].

Rue Carrière, No 194. Lot pt 204, avec maison en bois, terrain 40x72. Joseph Martel et ux à L'Oeuvre et Fabrique de la paroisse St-Denis ; $2000 [81527].

Rue St-Hubert. Lots 7-728 à 732, terrain 125x97 d'un côté et 97.8 de l'autre, supr 12165 vacant. William Davis à Alberto Dini ; $500 [81534].

Rue St Hubert. Lot 7-854, terrain 25x109, supr 2725, vacant. The St Denis Land Co à Nap Gingras ; $95.38 [81550].

Rue St Hubert. Lot 7-644, terrain 25 x 108 d'un côté et 108.2 de l'autre, supr 2702, vacant. The St Denis Land Co à Odilon Barrette; $149.88 [81551].

Rue Christophe-Colomb. Lots ½ ind 5-389 et 390, terrain 25x125 chacun vacants. Charles Giard à Louis Giard ; $300 [81554].

Rue Garnier. Lots 339-55 à 62, 67 à 70, 8 terrains 25x91 supr 2275 ; 4 do 26x91 supr 2366 chacun vacants. Huntley R Drummond à la Corporation Archiépiscopale Catholique Romaine de Montréal ; $4050 [81556].

Rue Garnier. Lots 339-63 à 61, terrain 25 x 91, supr 2275 chacun vacants. Flavie Cornélie Rochon à la Corporation Archiépiscopale Catholique Romaine de Montréal ; $1400 [81557].

Rue Labelle, Nos 1950 et 1952. Lot ½ N. 8-747, avec maison en pierre et brique, terrain 25x102.2, supr 2554. F.-X. alias Jules Proulx à Joseph Beaucaire ; $800 [81562].

Rue Marquette. Lots 339-382 à 391, terrain 25x103 supr 2575 chacun vacants. Wm Francis Lewis à Flavie Cornélie Rochon ; $2575 [81584].

Rue Chambord, No 517. Lot ½ S. 331-170 avec maison en construction, terrain 25x73.6 supr 1837.6. Leonidas Villeneuve à Louis Aquilas Carrière; $884.5 [81592].

Rue Brébeuf. Lot pt N. 331-107, terrain 22x86 supr 1892 vacant. Huntley R. Drummond à Maxime Lessard ; $189.20 [81599].

Quartier St-Jean-Baptiste.

Avenue Mont Royal. Lot 7-56, terrain 27x80, supr 2160 vacant. Mathilde Thouin vve de Olivier Benoit à Prudent St-Pierre ; $600 [81532].

Rue Marie Anne. Lot 1-53, 54, 59 et 60, 2 terrains 26x100 ; 2 do 25x100 chacun, vacants. Hector Chauvin à Adolphe Chauvin sr ; $1.00 [81561].

Rue Sydenham, Nos 708 à 712. Lot 1-199, avec maison en pierre et brique, terrain 25x103. Joseph Hogue à Marie Onésime Fournier dit Préfontaine épse de Henri Théop. Lecours ; $4000 [81567].

St Louis Mile End.

Rue Waverley. Lot ½ N. O. 11-827, terrain 25x88 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co à John Joseph Hewitt ; $264 [81545].

Rue Clark. Lot 11-1153, terrain 50 x 84 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co. à Alphonse Frenette ; $420 [81548].

Rue St Urbain. Lot 11-565-1, terrain 27.5 de front 29.7 en arrière x 80 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co à Louis Collerette, jr. : $450 [81582].

Rue Comte. Lot 10-691, terrain 24 x 100 vacant. Hon Louis Beaubien à Procul Viau ; $338 [81583].

Rue Clark. Lot 19, terrain 40 x 95 vacant. Robt. Stanley Clark Bagg à Trefflé Dubois ; $1082.43 [81587].

Rue Clark. Lot ½ S. E. 11-337, avec maison en brique, terrain 25 x 84. Emile Charbonneau à Honoré Paquette ; $1800 [81589].

Rue Comte. Lot 10-691, terrain 24 x 100. Procul Viau à Charles Miron ; $625 [81590].

Avenue du Parc. Lot pt S. 12-11-16, terrain 25 x 110.0 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co. à Jacques alias James Laurin ; $788.75 [81591].

Rue St-Dominique. Lots 10-447 à 450, terrains 45 x 86 supr 3870 chacun, vacants. Louis Aquilas Carrière à L. Villeneuve & Cie. ; $2492.10 [81594].

Ste Cunégonde.

Rue Delisle. Lot 501, pt 502, avec maison en brique, terrain 50x80. The West End French Methodist Mission à Charles Gratton ; $2000 [81541].

Westmount.

Avenue Victoria. Lot pt 215-17 pt S. E. 215-7, pt N. O. 215-8, avec maisons en pierre et brique, terrain 23x115 ; 1 do 23x115. Victoria Martin épse de Nap Deslauriers à Richard K. Thomas ; $15000 [81517].

Ave Metcalfe. Lot 261-4 et 5, avec maison en pierre et brique, terrain 40x100 ; 1 do 50x146.9, supr 7337. Amédée Chartrand à la succession George Acton ; $30000 [81538].

Avenue Columbia. Lots 941-303, avec maison en pierre et brique, terrain 25x92. John Quinlan à Bernard McNalley ; $6500 81546].

Coin des rues Prince Albert et Chesterfield. Lots 214-17-3, 214-16-3, avec maison en pierre et brique, terrain, supr 3179. John E. Bulmer à James Elliott ; $6,000 [81586].

St-Henri

Rue Ste Marguerite. Lots 1734 et 1735, avec maison en bois, terrain 34.6 x 90, 1 do 26.6x90. Célina Christine Forget dit Dépatie épse de Damase Desjardins à Herménégilde Lemay dit Delorme; $2100 [81496].

Rue Delinelle. Lot 1705-80, avec maison en bois, terrain 24x73. Joseph Primeau à Pierre Choquette ; $1500 [81515].

Maisonneuve

Avenue Lasalle. Lots 8-431 à 436, terrain 25x100 chacun vacants. Chs H. Letourneux à Georgiana Corriveau épse de Narcisse Vermette ; $2400 [81602].

Verdun

Rue Willington. Lots 3402-16 et 36, terrain 27 x 100 d'un côté et 102.10 de l'autre supr 2738, 1 do 25 x 100 chacun vacants. Charles Cushing à Casimir Allard ; $797.60 [81524].

Rue Ross. Lots 3405-66 et 67, uvec maison en brique, terrain 50x85. Louis Bruneau à Henry Blachford; $179.69 et les hypothèques [81539].

Montréal Ouest

Avenue Hillsview. Lot 140-508, avec maison en pierre et brique, terrain 50 x 110. John J. Cook à James Ballantyne ; $3500 [81564].

Côte des Neiges.

Rue Boulevard et Ave Marchmont. Lots 151-90, 152-90, 151-105, 1 terrain 50 x 105 ; 1 do 50 x irrg. supr 5093 vacants. Benjamin Burland à Charles C. Corneille ; $2200 [81500].

Sault aux Recollets.

Lot pt N. O. 343-14, terrain vacant. Louis Turcot à Firmin Desjardins ; $115.60 [81501].

Lot 343-13, terrain vacant. Louis Turcot à Napoléon Pesant dit Sanscartier ; $150 [81502].

St-Laurent

Lot pt centre 242. Henriette Mesnard vve de Gédéon Major et ses enfants à Robert Tait ; $459.80 [81511].

Lot pt 455. Henriette Mesnard, vve de Gédéon Major et ses enfants, à Gordien Mesnard, fils ; $350 [81512].

Lot pt 433. Benjamin Goyer à David Allan Millar et Norman Millar; $2000 [81528].

Lot pt 433. Les liquidateurs de la Banque Ville-Marie à David Allan Millar et Norman Millar ; $2600 [81529].

Lot pt 433. Edouard Gohier à David Millar et Norman Millar; $500 [81530].

Lots 465-154 et 156, terrains vacants. Ludger Cousineau et Ed Gohier à Antoinette Désina et Guyseppo Dantoni ; $200 [81533].

Lot 39-97, terrain vacant. Ludger Cousineau et Ed Gohier à Chs Henri Bissonnette; $400 [81560].

Lot pt 50, terrain vacant. Janvier Durocher à Janvier Laurin ; $350 [81577].

Lot pt 243. David A. Lafortune à Urgel St Aubin ; $500 [81578].

Lachine

Lot 754-143. Le Shérif de Montréal à Susanna Corse épse de Arthur Fisher ; $50 [81543].

Ste-Anne de Bellevue

Lot 126-2b, 2c, 2d pt 226-1 avec maison, etc. Ludger Théoret à Camille Legault ; $6599.33 [81508].

Ste-Geneviève

Lot 112, terrain supr 34713 pieds (mesure française). Emery Rodier à Elisée Rodier, $350 [81523].

Voici les totaux des prix de ventes par quartiers :

St Jacques	$3,550.00
St Laurent	3,631.42
St Louis	3,700.00
Ste Marie	1,100.00
St Antoine	54,000.00
Hochelaga	43,289.21
St Denis	13,600.71
St Jean-Baptiste	4,600.00
St Louis (Mile-End)	8,260.28
Ste Cunégonde	2,000.00
Westmount	57,500.00
St Henri	3,600.00
Maisonneuve	2,400.00
Verdun	977 29
Montréal-Ouest	3,500.00
	$205,708.91

Les lots à bâtir ont rapporté les prix suivants :

Rue Sherbrooke, quartier St Jacques, 66½c le pied.

Rue St Hubert, quartier St Denis, 4, 4½, et 5½c le pied.

Rue Garnier, quartier St Denis, 14⅜c et 15⅜c le pied.

Rue Marquette, quartier St Denis, 10c le pied.

Rue Bréboeuf, quartier St Jean-Baptiste, 10c le pied.

Avenue Mont-Royal, quartier St Jean-Baptiste, 28c le pied.

Rue Waverley, St Louis-Mile End, 12c le pied.

Rue Clark, St Louis-Mile End, 10c le pied.

Rue St Urbain, St Louis-Mile End, 20c le pied.

Rue Comte, St Louis-Mile End, 10c le pied.

Rue Clark, St Louis-Mile End, 28½c le pied.

Avenue du Parc St Louis-Mile End, 28c le pied.

Rue St Dominique, St Louis-Mile End, 16c le pied.

Avenue Lasalle, Maisonneuve, 18c le pied.

Prêts et Obligations Hypothécaires

Pendant la semaine terminée le 4 novembre 1899, le montant total des prêts et obligations hypothécaires a été de $180,860 divisés comme suit, suivant catégories de prêteurs :

Particuliers	$136,960
Successions	13,400
Cies de pret	23,000
Assurances	7,500
	$180,860

Les prêts et obligations ont été consentis au taux de :

4 % pour $100 et $400.

4½% pour $3,500 et $60,000.

5 % pour $700; $2,500 ; 2 prêts de $3,000 ; $4,000; $7,500; $10,000 et $30,000.

5½% pour 2 sommes de $2,000 ; $6,000 et $9,000.

Les autres prêts et obligations portent 6 pour cent d'intérêts à l'exception de $224 à 7 pour cent d'intérêt.

Pour clore une succession

Magnifique maison privée, No 135 RUE BERRI, à 5 minutes de marche seulement de l'Hôtel de Ville et du Palais de Justice. Une chance rare. Prix $7,500.

DESMARTEAU & KENNEDY,

1598 Rue Notre-Dame.

La Construction

Contrats donnés

Chez Maurice Perrault, architecte, Côte St Lambert, No 15 : une bâtisse coin des rues Notre-Dame, Craig et St Adolphe, à 4 étages, formant un entrepôt.

Maçonnerie, Magloire Huberdeau.

Brique, J. B. Clavelle.

Le reste à donner.

Propriétaire, La Compagnie Canadienne de Caoutchouc.

Chez Hutchison & Wood, architectes, rue St Jacques, No 181. Modifications et réparations à une bâtisse, rue McGill, à 4 étages, formant magasins.

L. Paton & Son, entrepreneurs général.

Propriétaire, Hon. G. W. Stephens.

NOTES

MM. Macduff & Lemieux, architectes, demandent des soumissions pour trois maisons que M. W. Labrèche fera ériger rue St Philippe, à St Henri.

MM. Macduff & Lemieux, architectes, ont accordé les contrats pour une clôture à la manufacture Tooke, de St Henri, aux entrepreneurs suivants : la pierre, à Louis Ouimet et le fer à J.B. Lalonde.

PERMIS DE CONSTRUIRE A MONTRÉAL.

Rue Dorchester, en arrière du No 877, une allonge pour salle de réunion, 26.11x57. 10, à un étage, en pierre et brique ; couverture en ciment; coût probable, $5,000. Propriétaire, Canadian Society of Civil Engineers; architectes, Cox & Amos; maçons, Heggie & Stewart; charpente, W.W. Scott & Co.

Rue McGill, No 236, modifications et réparations à une bâtisse formant magasins. Proprfétaire, G. W. Stephens ; architectes, Hutchison & Wood ; maçons, L. Paton & Son.

Rue Burnett, une bâtisse formant une manufacture, 50x40, à 2 étages, en brique ; couverture en gravois; coût probable, $1800. Propriétaire, Olivier Masson.

Rue Nazareth, No 171, une bâtisse formant une manufacture, 50 de front, 60 en arrière x 95.6, à 3 étages, en brique ; couverture en rosin-ciment; coût probable, $7,, 000. Propriétaire, E.J. Maxwell; architecte-Edw Maxwell; maçon, G. W. T. Nicholson; brique, Gauthier & Paquette.

Coin des rues Sherbrooke & St Timothée, 2 bâtisses, formant 6 logements, 50 de front 28 en arrière x 80, à 3 étages, en pierre et brique; couverture en papier goudronné et gravois; coût probable, $4,500 chacune. Propriétaires, H. Bergeron & W. Deslauriers ; architecte, L. R. Montbriand; maçon, W. Galarneau.

Rue Beaudry, No 587, modifications, extension et réparations à une bâtisse ; coût probable, $2,000. Propriétaire, Canadian Composing Co ; architecte, R. W. Rodden ; maçonnerie, etc. A. Chenevert & Cie.

Ventes par le Shérif.

DU 14 AU 21 NOVEMBRE 1899.

District de Montréal

Lomer Gouin *vs* Geo. T. Vincent.

Montréal et St Laurent—1o Les lots 2675-4 et 5 du quartier St Gabriel, situés rue Charlevoix, avec bâtisses.

2o Les lots 466-231 à 234, situés sur l'avenue du Parc à St Laurent.

Vente le 16 novembre, à 10 h. a. m., au bureau du shérif à Montréal.

Omer W. Legault *vs* Jérémie Dufresne fils.

St Laurent—La partie du lot 389, situé rue St Antoine, avec bâtisses.

Vente le 16 novembre, à 11 h. a. m., au bureau du shérif à Montréal.

In re Letang, Letang & Cie faillis.

Montréal et St Laurent—1o Les lots 233 et 319 du quartier St Louis, situés rue Cadieux, Nos 119, 121 et 197, avec bâtisses.

2o La moitié indivise du lot 612 du quartier St Louis, situé avenue Hotel de Ville, No 378, avec bâtisses.

3o Les lots 663, 664 et 665 du quartier St-Louis, situés rue Ste Elizabeth Nos 189, 185, 187 et 149, avec bâtisses.

4o Le lot 444 du quartier St Louis, situé rue Sanguinet, Nos 207 et 209, avec bâtisses.

5o Le lot 710 du quartier St Louis, situé rue Marie-Louise, Nos 44 et 46, avec bâtisses.

6o Le lot 608 du quartier St Louis, situé rue De Montigny, Nos 1297 et 1299, avec bâtisses.

7o Le lot 667 du quartier St Louis, situé rue Grothé, Nos 6 et 8, avec bâtisses.

8o Le lot 317 du quartier St Louis, situé avenue Hotel de Ville, No 266, avec bâtisses.

9o Le lot 611 du quartier St Louis, situé avenue Hotel de Ville, No 374 et 376, avec bâtisses.

10o La partie sud-est 68 du quartier Est, situé rue Claude, Nos 15 à 27, avec bâtisses.

11o Le lot 868 du quartier St Antoine, situé rue St Jacques, Nos 400 à 418, avec bâtisses.

12o Les lots 15-695, 696, 697 et 698 du quartier St Jean-Baptiste, situés rue Drolet, Nos 642b à 648b, avec bâtisses.

13o Les lots 3399-137 et 138 du quartier St Gabriel, situés rue Knox, Nos 194 à 198, avec bâtisses.

14o Cent soixante et deux lots de la subdivision 2629 de la paroisse St Laurent.

Vente le 17 novembre, à 10 h. a. m., au bureau du shérif à Montréal.

D. B. Meldrum et al *vs* Harry Beemon et al.

Montréal—Le lot 3230-193 du quartier St-Gabriel, situé rue Liverpool, avec bâtisses.

Vente le 16 novembre, à 3 h. p. m., au bureau du shérif.

David H. Halstead *vs* Edm. Guerin.

Montréal—Le lot 1793 du quartier Ste Anne, situé rue St Maurice, avec bâtisses.

Vente le 16 novembre, à 11 h. a. m., au bureau du shérif.

Frk Scott esqual *vs* Delle Mary Ellen Guerin.

Montréal—Les lots 618 et 610 du quartier St Laurent, situés rue St Laurent, avec bâtisses.

Vente le 15 novembre, à 10 h. a. m., au bureau du shérif.

District de Beauce

Jos. Alf. Morency *vs* Napoléon Cloutier.

St Joseph de Beauce—Le lot 767b, avec bâtisses.

Vente le 16 novembre, à midi, au bureau d'enregistrement à St François de Beauce.

District de Gaspé.

Wm L. McKenzie *vs* Elzéar Dechène.

St Anges Gardiens de Cascapédiac — Un morceau de terre situé au 3ème rang, avec bâtisses.

Vente le 15 novembre, à 2 h. p. m., à la porte de l'église paroissiale.

District d'Iberville

Dame Isidore Perron *vs* Isidore Perron.

St Cyprien—Les lots 146, 147 et 148, avec bâtisses.

Vente le 15 novembre, à 11 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

District de Kamouraska

Hon. Ths Philippe Pelletier *vs* Théo. Damour.

Trois-Pistoles—Les lots 607, 462, 464, 461, 463, 465 et 466, avec bâtisses.

Vente le 15 novembre, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

District de Montmagny

Ludger Laliberté *vs* Prudent Boulet.

St François—Le lot 187.

Vente le 15 novembre, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

District de Québec

N. B. Laroche *vs* Narcisse Blanchette.

St Edouard de Lotbinière—Le lot 388-31.

Vente le 15 novembre, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

Philias Mainville *vs* James Eagan.

St Joseph de Lévis—Le lot 10, avec bâtisses.

Vente le 17 novembre, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

La Banque Nationale *vs* J. B. Boutin.

St Joseph de Lévis—La partie du lot 300, situé rue Marsan, avec bâtisses.

Vente le 17 novembre, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

District de Rimouski

In re Nil Cayouette.

St Moïse—Les lots 5 et 6, avec bâtisses.

Vente le 17 novembre, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

District de St Hyacinthe

P. N. Ostigny *vs* Horm. Borduas.

St Hyacinthe—La partie du lot 430, situé rue St Pierre, avec bâtisses.

Vente le 14 novembre, à 10 h. a. m., au bureau du shérif.

District de Terrebonne

Dame E. Wood et vir *vs* E. Lapierre.

St Jérome—La partie du lot 215, les lots b44-1 à 4, 7, 9 à 12 et les lots 342-4 à 9, avec âtisses.

Vente le 15 novembre, à 11 h. a. m., à la porte de l'église catholique.

TOUR DU MONDE. — Journal des voyages et des voyageurs. — Sommaire du No 43 (28 octobre 1899).—1o Chez les Magiciens et les Sorciers de la Corrèze, par M. Gaston Vuillier.—2o A travers le monde: De Marseille en Asie Centrale; Le Chemin de fer transcaspien; Askabad; Merv; Bokhara, par F. de l'Harpe; La Production du café au Brésil.—3o A travers la nature: L'Eléphant d'Afrique; Sa disparition prochaine.—4o Aux pays inconnus: Les Explorations en Nouvelle-Guinée.—5o Civilisations et religions: La Fortune de Li-Hung-Chang; Prévoyance et Concussion.—6o Livres et Cartes.—7o L'armée autour du monde: Les officiers anglais jugés par un officier allemand; Russie: Le 39e régiment d'infanterie russe au 39e régiment d'infanterie française.

Abonnements: France: Un an, 26 fr. Six mois, 14 fr. Union Postale: Un an, 28 fr. Six mois 15 fr. Le numéro: 50 centimes.

Bureaux à la librairie Hachette & Cie, 79, boulevard Saint-Germain Paris.

Bibliothèque
et Archives
nationales
Québec

Le Prix Courant

Page(s) manquante(s)