

# BULLETIN MENSUEL

— PUBLIÉ PAR LA —

## CHAMBRE DE COMMERCE FRANÇAISE DE MONTRÉAL

TIRÉ A MILLE EXEMPLAIRES

Prix d'abonnement

10 francs par an.

SIÈGE DE LA CHAMBRE

**10 RUE DE L'HOPITAL,  
MONTREAL.**

Le Bureau est ouvert tous les jours, sauf le dimanche, de 10 heures à midi et de 1 heure à 4 heures.

Adresser toutes lettres et communications à la Chambre de Commerce Française de Montréal, à MONTREAL CAN.

**10 Rue de l'Hopital.**

Adresse Télégraphique : "GALLIA" Montréal.

### A V I S

Le Commerce français trouvera tout intérêt à se renseigner auprès de notre Chambre de Commerce sur le compte de tout individu de notre place sollicitant des représentations.

Nous recommandons aux personnes, qui ont l'occasion de nous écrire, de bien indiquer l'adresse exacte de notre Compagnie :

**Chambre de Commerce Française  
de Montréal,**

**10 RUE DE L'HOPITAL.**

En omettant la désignation **Française**, ce qui arrive à plusieurs de nos correspondants, les lettres sont remises—comme il est juste—à la **Chambre de Commerce du District de Montréal.**

### Comptes rendus des séances de la Chambre de Commerce Française de Montréal.

SÉANCE DU 23 OCTOBRE 1902.

Extrait du procès-verbal de la séance du vingt-trois octobre mil neuf cent deux, tenue sous la présidence de Mr. H. Jonas, président.

Mr. le Consul Général de France assiste à la réunion.

Parmi les présents: MM. de Sieyès, Cordon, Devin, Monier.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté.

Il est procédé au dépouillement du courrier qui contient plusieurs demandes de renseignements notamment sur les vins et eaux-de-vie, charbon, pommes, animaux de boucherie, conserves alimentaires, etc...

Une lettre de Mr le Président de la Chambre de Commerce Française de Rio-de-Janeiro au sujet du service militaire des jeunes Français établis à l'Etranger, avait donné lieu, lors de la précédente séance, à une discussion à la suite de laquelle la chambre avait chargé Mr Monier de faire un rapport sur cette question. Mr Monier donne lecture de ce rapport ainsi conçu :

" Considérant que l'expansion du commerce extérieur de la France n'est possible qu'au moyen de la création à l'Etranger de maisons de commerce françaises dirigées par des Français.

" Que le Français qui se destine à faire du commerce dans un pays étranger réussira d'autant plus facilement

qu'il se sera mieux assimilé les méthodes et les usages commerciaux de ce pays et qu'il en connaîtra mieux les ressources et les besoins;

“ Que le Français établi dès son jeune âge à l'étranger est le mieux préparé pour faire cette assimilation et acquérir ces connaissances;

“ Considérant qu'il est question, au parlement français, en réduisant à deux ans la durée du service militaire obligatoire, de supprimer toutes les dispenses accordées par la loi du 15 juillet 1889 et notamment celles que comporte l'article 50 de cette loi, en faveur des jeunes Français établis hors d'Europe avant l'âge de dix-neuf ans révolus;

“ Ayant pris connaissance d'un vœu émis par la Chambre de Commerce Française de Rio-de-Janeiro, à sa séance du 1er août dernier, concernant cette suppression de dispenses, auquel vœu elle donne son entière adhésion;

“ La Chambre de Commerce Française de Montréal émet le vœu :

“ Que dans la loi militaire qui sera élaborée pour remplacer la loi du 15 juillet 1889, les avantages accordés aux jeunes Français établis à l'étranger, hors d'Europe, avant dix-neuf ans révolus, par l'article 50 de cette dernière loi, ne soient pas amoindris, mais qu'ils soient, si possible, étendus au contraire de manière à favoriser, autant qu'il peut être compatible avec la sécurité de la République, le recrutement du Commerce Français à l'Étranger.”

La Chambre adopte toutes les considérations et conclusions du rapport de Mr. Monier et convertit ce rapport en vœu qu'elle adresse à Mr. le Ministre du Commerce à Paris.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée.

#### SÉANCE DU 6 NOVEMBRE 1902.

Extrait du procès-verbal de la séance du 6 novembre mil neuf cent deux, tenue sous la présidence de Mr. H. Jonas, président.

Mr. le Consul Général de France assiste à la réunion.

Parimi les présents: MM. de Sieyès, Chouillou, Balcer, Hamon, Pinoteau, Goullioud, Cordon, Devin, Monier.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté.

Il est procédé au dépouillement du courrier qui contient un certain nombre de demandes de renseignements notamment sur les vins et eaux-de-vie, cartes photographiques, etc. . .

Sur la proposition de Mr. le Président secondé par Mr. J. Monier, la Chambre élit M. J. Helbronner, rédacteur en chef du journal “ La Presse ”, membre actif.

Sur la proposition de Mr. G. Balcer, secondé par Mr. de Sieyès, la Chambre élit membre actif Mr. A. Maignot, directeur de la “ Belgo-Canadian Pulp Co. ”, de Shawinigan Falls, P. Q.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée.

### LE SERVICE MILITAIRE DES JEUNES FRANÇAIS RESIDANT A L'ÉTRANGER

La dispense accordée par la loi de 1889 en faveur des jeunes Français établis à l'étranger, hors d'Europe, avant l'âge de 19 ans, est menacée de disparaître. En effet, la nouvelle loi militaire qui doit réduire à deux ans la durée du service militaire obligatoire pour tous les Français, est basée sur la suppression radicale de toute dispense. Et encore, d'après les autorités compétentes, on n'arrive à atteindre le chiffre nécessaire pour conserver l'effectif actuel qu'en incorporant dans les services auxiliaires ou ailleurs tous les conscrits à qui, jusqu'ici, on avait refusé l'accès de l'armée, vu qu'ils n'étaient pas “ Cons pour le service ”.

Ainsi, les jeunes Français qui ont suivi leurs parents à l'étranger, ou qui sont nés hors d'Europe de parents français établis à l'étranger devront, comme leurs compatriotes restés au pays, aller pendant deux ans apprendre l'art de défendre leur patrie, quitte à revenir ensuite reprendre leur carrière au point où ils l'avaient laissée. Nous sommes persuadés que pas un d'entre-eux ne regretterait le sacrifice de deux des plus belles années de leur vie, que leur demande la patrie; nous nous demandons seulement avec anxiété si les autorités en France se rendent bien compte qu'il y a d'autres manières de servir son pays, de le servir autrement peut-être, mais tout aussi efficacement.

M. Jules Cambon, ambassadeur de la République Française à Washington, étant un jour en villégiature au Canada, nous fit l'honneur d'assister à l'une des réunions de notre compagnie. Notre président le félicita du revirement d'opinion qui s'était produit aux Etats-Unis en faveur de la France, depuis la fin de la guerre Hispano-Américaine. Car au début de la guerre, les sympathies exprimées en France pour l'Espagne avaient excité chez les Américains une hostilité bruyante, se traduisant par des manifestations, des discours, des articles de journaux, etc., et même par une sorte d'ostracisme envers nos nationaux habitant le pays. Et l'attitude de M. Cambon pendant cette effervescence, le tact avec lequel il a su conduire les négociations pour la paix, aidées par les sympathies personnelles du président Roosevelt ont réussi à rendre à la France les sympathies du peuple américain, autant qu'il est susceptible d'avoir de la sympathie pour une autre nation.

Mais M. Cambon, avec beaucoup de modestie sans doute et aussi beaucoup d'à propos; répondit que c'était surtout aux Français établis à l'étranger, aux

commerçants, aux industriels, aux financiers, en contact direct avec la population du pays, que l'on devrait attribuer le retour de ces sympathies. C'est vous, Messieurs, nous disait-il, qui faites connaître la France autour de vous, qui la faites apprécier et qui la faites aimer.

La présence de représentants du commerce et de l'industrie de la France à l'étranger, d'après le témoignage de M. Cambon, est donc un élément de force pour l'influence française ; et les pouvoirs publics ne peuvent, sans de très graves raisons, nous devrions dire sans nécessité absolue se dispenser de favoriser autant que possible la propagande de l'idée française, l'expansion de l'influence française et—ce n'est pas sans importance non plus—l'accroissement de la richesse de la France, en encourageant l'établissement de Français à l'étranger.

Notre pays ne peut, sans abdiquer sa royauté intellectuelle et morale sur le monde, s'enfermer hermétiquement dans ses frontières et se désintéresser de ce qui se passe à l'étranger. L'industrie française a besoin de débouchés à l'extérieur ; le commerce de la France a besoin de plus de consommateurs qu'il n'en trouve au pays ; or il n'y a pas de plus puissants agents d'expansion commerciale française que les Français établis à l'étranger.

Nos concurrents le savent bien. Aussi de milliers de jeunes Allemands se répandent chaque année dans tous les pays ; s'infiltrant insensiblement dans tous les commerces, se contentant, pour entrer, d'un tout petit traitement et souvent travaillant gratis au début ; jusqu'à ce que l'âge, l'expérience, les relations acquises leur permettent de travailler efficacement à la propagation de l'article *Mode in Germany*.

Il est donc naturel que les Chambres de Commerce françaises à l'étranger se soient émues de la perspective du retrait de la dispense—conditionnelle et si restreinte—que comporte l'article 50 de la loi du 15 juillet 1889. Elles auraient désiré au contraire que poursuivant l'idée qui a présidé à la création des bourses de commerce à l'étranger, le parlement accordât des dispenses également aux jeunes gens établis à l'étranger, en Europe, et qu'il autorisât même les autorités compétentes à ajourner, sur avis favorable du Consul de France de la juridiction, l'appel en service actif de tout Français établi à l'étranger. En un mot, elles auraient désiré voir les pouvoirs publics considérer comme mission patriotique l'exil volontaire auquel se soumettent les jeunes Français qui vont à l'étranger faire connaître et apprécier la France, son art, ses produits et son industrie.

La Chambre de Commerce française de Milan et celle de Constantinople ont, depuis bien des années,

réclamé en faveur des jeunes Français établis au dehors, en Europe, la même dispense dont jouissent ceux qui sont établis hors d'Europe. Elles se joignent maintenant à la protestation générale contre l'abolition totale des dispenses.

C'est, en ce qui concerne les pays hors d'Europe, la Chambre de Commerce de Rio de Janeiro qui a pris l'initiative de l'agitation contre cette abolition. M. Paul Rengnet, secrétaire général de la Chambre et Conseiller du Commerce extérieur, dans un rapport très étudié qui a été converti en délibération, s'est fait l'interprète des inquiétudes de ses jeunes compatriotes et de leurs familles. Il démontre que, en France, les carrières sont toutes très encombrées ; il serait donc utile de diriger les jeunes gens vers les colonies et l'étranger où leurs chances d'avenir sont plus larges, où l'on mène une existence qui a le grand avantage de développer l'initiative individuelle et l'esprit d'entreprise, alors qu'en France les énergies s'atrophient dans les carrières administratives. C'est cependant de l'initiative individuelle—qualité devenue si rare dans notre pays—que dépend le ressort de la race, la grandeur et la richesse de la France.

Il voudrait, en conséquence, voir figurer dans la nouvelle loi une disposition plus libérale que celle de la loi de 1889, disposition en vertu de laquelle tout Français justifiant d'un séjour raisonnable à l'étranger ou s'engageant à accomplir ce séjour, serait exempt de la majeure partie du service militaire obligatoire.

La Chambre de Commerce française de Rio de Janeiro, après avoir entendu le rapport de M. Rengnet, a émis le vœu suivant :

#### VŒU

La Chambre de Commerce Française de Rio de Janeiro, à l'occasion de l'étude par le Parlement de la transformation de la loi militaire du 15 juillet 1889, et devant l'annonce qui est faite de la suppression des dispenses qu'elle contenait ;

Considérant l'intérêt qui s'attache au maintien et au développement à l'extérieur des idées et de la civilisation françaises, tant en ce qui concerne notre influence nationale que notre prospérité économique elle-même, le progrès de l'une étant solidaire du progrès de l'autre ;

Considérant encore l'expansion croissante de nos principaux concurrents économiques et l'urgence, de jour en jour plus grande, d'éviter que ces concurrents, après nous avoir distancés ailleurs, ne viennent en outre prendre notre place dans nos colonies encore vides et si chèrement acquises ;

Considérant que le meilleur véhicule de l'idée française est le Français lui-même, et que, d'autre part, en raison de l'encombrement progressif des carrières dans la métropole, il y a lieu de favoriser l'émigration des éléments jeunes vers des régions nouvelles où se développera leur esprit d'initiative et d'entreprise ;

Considérant enfin que cette émigration est à l'heure actuelle notablement insuffisante pour équilibrer celle de nos concurrents ;

Qu'en conséquence il importe, non seulement d'éviter avec soin toute mesure susceptible d'entraver cette émigration, mais encore, et au contraire de l'encourager par tous les moyens, à condition, toutefois, qu'elle s'applique à des jeunes gens en mesure d'occuper à l'étranger des situations utiles au pays ;

Que, pour ces raisons, le moment lui semblerait singulièrement inopportun d'enlever à ces jeunes gens les faveurs que leur accorde la loi de 1889 ;

Considérant, en dernier lieu, qu'entre différentes façons de servir sa patrie, celle qui consiste à défendre à l'étranger ses idées, son commerce et son prestige national, est digne d'être prise en considération, et que son but est d'une actualité particulièrement grave :

Emet le Vœu que les dispositions de la nouvelle loi soient aussi libérales que possible pour les jeunes gens susceptibles d'être utiles au pays, résidant ou se destinant à l'étranger, et que leurs obligations militaire soient réduites au minimum compatible avec les nécessités de la défense nationale.

Notre compagnie, à qui ce vœu a été communiqué, y a donné son entière adhésion et a formulé elle-même un vœu de même nature, dont on trouvera le texte dans nos Procès verbaux, en tête du présent *Bulletin*.

### BANQUES FRANÇAISES EN CANADA ET BANQUES CANADIENNES EN FRANCE

La note publiée dans le dernier numéro du *Bulletin* concernant certaines personnes qui ont parcouru le Canada en se réclamant de la Banque Franco Canadienne et de la Banque Syndicale, n'était pas encore parvenue en France, qu'un journal de Paris, la *Cocorde*, publiait sur le compte de ces mêmes personnes un article très violent, dont la violence cependant serait justifiée si les faits qu'il énonce sont vrais. Tandis que nous recommandions à nos lecteurs de France d'être prudents, la *Cocorde* intitulait son article : *Canadiens, gare à vos poches !*

Maintenant, voici qu'on nous annonce la création à Paris d'une banque canadienne, sous le nom de *Crédit Canadien*, ayant pour but de fournir des capitaux aux entreprises minières du Canada. Des noms fort honorables figurent parmi les fondateurs et les administrateurs du *Crédit Canadien*, entr'autres celui de l'honorable M. Raymond Préfontaine, député, ancien maire de Montréal et, depuis quelques jours, Ministre de la Marine et des Pêcheries dans le cabinet fédéral de Sir Wilfrid Laurier.

Mais on y trouve aussi le nom d'un personnage trop connu au Canada où il a laissé de cuisants regrets chez de très nombreuses dupes. Le nom de ce personnage suffirait pour faire avorter l'affaire la plus solide et la mieux lancée ; et nous n'avons pas été sim-

plement surpris, nous avons été abasourdis de le voir accolé à celui de l'honorable M. Préfontaine.

Aussi, nous nous sommes empressés d'exprimer notre surprise au nouveau ministre qui nous a formellement déclaré que son nom avait été mis parmi les administrateurs du *Crédit Canadien* à son insu et aussitôt qu'il en a eu connaissance, il a écrit d'abord, puis télégraphié pour qu'on fit cesser cet usage inautorisé de son nom. Il est également probable que les autres noms honorables que l'on trouve dans ce conseil d'administration y ont été mis à l'insu de ceux qui les portent.

Nous sommes en conséquence parfaitement à l'aise pour dire à nos lecteurs de France qu'ils se tiennent à distance du *Crédit Canadien* ; quant à nos lecteurs canadiens, ils savent à quoi s'en tenir.

### LA CONDITION DE DROITURE

Pendant son récent séjour à Paris, Sir Wilfrid Laurier avait remis au Département des Affaires Etrangères un mémoire de la Chambre de Commerce du District de Montréal, demandant l'exemption de la condition de droiture pour les bois canadiens exportés via New-York.

M. le Ministre des Affaires Etrangères a répondu à ce mémoire par la lettre suivante :

Paris, le 11 octobre, 1902.

Monsieur,

Sir Wilfrid Laurier a remis à mon département, en la lui recommandant tout particulièrement, la demande de votre compagnie en vue d'obtenir que le tarif minimum français soit appliqué aux épinettes originaires du Canada, importées en France, via New York.

Mon département et celui du Commerce, qui ont examiné avec attention votre requête, ont le regret de ne pouvoir y donner suite conforme à votre désir. Il est, en effet, de règle que le bénéfice du tarif minimum français ne peut, en principe, être accordé qu'aux produits qui sont importés en droiture sur le territoire de la République.

Si l'Administration française a consenti, ces temps derniers à une dérogation partielle à cette règle en faveur des conserves de homard de provenance canadienne, c'est pour des raisons tout-à-fait spéciales à cette branche de commerce ; et si, d'autre part, elle a admis l'insertion d'une dérogation très étendue dans la dernière Convention signée avec les Etats-Unis d'Amérique, convention qui, d'ailleurs, n'est pas encore entrée en vigueur, c'est en considération de nouvelles réductions de tarif que cet Acte diplomatique accorde à diverses catégories de produits français.

Recevez, Monsieur, les assurances de ma considération très distinguée.

Signé

DELGASSÉ.

Monsieur JOS. HAYNES,  
Secrétaire de la Chambre  
de Commerce du District de Montréal,  
Montréal.

Nos amis canadiens ne devront pas cependant perdre courage. Avec les moyens actuels de transport, il leur est impossible, il est vrai, de profiter de la faveur du tarif minimum accordée à leurs bois de service, à moins de l'expédier par chargements complets, ce qui n'est pas toujours praticable. Ils devront maintenant redoubler leurs efforts dans la seule direction qui leur reste ouverte: la création d'un service direct par steamers entre le Canada et la France.

Sir Wilfrid Laurier, pendant qu'il était en France, s'est aussi occupé de ce service, quoique, depuis son retour, nous n'en ayons plus entendu parler. Espérons, cependant, que les négociations entamées par Sir Wilfrid se continuent et finiront par aboutir à une conclusion favorable.

La santé de Sir Wilfrid qui laissait à désirer pendant son voyage, s'est encore altérée depuis son retour et ses médecins lui ont ordonné le séjour des pays chauds. Il n'est pas probable que rien si fasse, ni en ce qui concerne la ligne, ni au sujet de la nouvelle convention commerciale avant le retour du premier ministre. C'est à dire avant février ou mars prochain.

### LA PROPAGATION ARTIFICIELLE ET L'ÉLEVAGE DES TRUITES

(Par le professeur Edward E. Prince, commissaire et inspecteur général des pêcheries du Canada).

Pour la propagation artificielle des truites et des saumons, dont les œufs sont comparativement gros et lourds, l'on place généralement le frai dans des anges peu profondes et perforées, au dessus desquelles passe de l'eau pure et fraîche durant la période d'incubation. Si les œufs sont espacés de manière qu'ils ne soient pas trop serrés les uns contre les autres, et si on les protège contre la gelée, l'excès de lumière, les influences chimiques délétères et tout ce qui peut leur nuire, l'éclosion artificielle peut s'accomplir avec facilité. Il y a plus de 30 ans, le commissaire des pêcheries de l'Irlande a fait éclore un grand nombre de saumons à l'aide d'un simple incubateur qu'il avait dans son bureau, à la douane, à Dublin, — ce qui prouve clairement que les obstacles au succès de l'opération ne sont pas graves.

Avant de commencer la pisciculture dans le but de peupler une rivière, il faut s'assurer tout d'abord que les eaux sont propices. Même des rivières et des lacs qui abondaient un jour en truites peuvent, au cours de leur dépeuplement, s'altérer et perdre leurs anciens caractères favorables. Quelques truites

adultes transplantées d'autres eaux fourniront en une seule saison les indications requises. Si les poissons survivent et prospèrent, le succès est assuré. Ces constatations sont surtout nécessaires dans le cas d'étangs artificiels ou de cours d'eau que l'on se propose de peupler pour la première fois. Dans des conditions défavorables les truites mouchetées vivront sans doute, mais non pas dans un état sain, vigoureux. Elles survivront même dans des eaux peu profondes et stagnantes, mais des conditions tout à fait différentes sont nécessaires si l'on veut réussir dans l'élevage des truites.

Si on a l'intention de recourir au procédé d'incubation artificielle, les reproducteurs doivent être capturés avant que le temps prohibé commence et gardés dans un étang jusqu'à ce que leurs œufs soient mûrs; autrement l'on ne pourra se procurer des truites qu'en obtenant du ministre de la Marine et des Pêcheries un permis spécial, qui est assujéti à des conditions très sévères. Les truites, lorsqu'elles ont atteint l'âge de deux ans, donnent du frai, mais comme leurs œufs sont peu nombreux et moins robustes que ceux des vieux poissons, il est préférable de choisir des reproducteurs qui n'aient pas moins de 4 ans et pas plus de 12 ans. De plus, les gros poissons donnent un plus grand nombre d'œufs, soit environ 900 pour chaque livre du poids du reproducteur et les œufs eux-mêmes sont plus gros. Un saumon produit des œufs au moins un tiers plus gros que ceux d'un saumoneau, et il a été constaté que les alevins éclos de gros œufs étaient plus beaux, plus sains et se développaient plus rapidement que ceux provenant de petits œufs. Il en est de même pour les truites. La saison du frai couvre une longue période, et l'on trouve des individus contenant des œufs mûrs depuis la fin de l'automne jusqu'au printemps. Je ne décrirai pas les méthodes employées pour obtenir des truites reproductrices, mais je ferai remarquer que la seine à mailles de 2 pouces est très effective. Cependant, comme la seine est un instrument excessivement destructeur, l'usage en est généralement prohibé dans les eaux canadiennes, et il ne faut pas oublier que le barrage des petits cours d'eau fréquentés par la truite et les autres poissons est défendu par la loi.

Un nombre suffisant de truites reproductrices ayant été obtenues et déposées dans un petit étang préparé pour la fécondation artificielle, il faut au moins deux personnes pour faire l'opération, — une pour extraire les œufs, l'autre pour capturer les poissons avec un filet et passer les vaisseaux, etc., à l'opérateur. S'agenouillant par terre, l'opérateur sort fermement mais doucement une truite du filet en la tenant par la queue

de sa main gauche, et il l'appuie pendant un moment sur une serviette, avançant tranquillement sa main droite et saisissant avec celle-ci et la truite avec le pouce et l'index au-dessous des nageoires pectorales, les trois autres doigts de la main droite étant pressés sur l'opercule bronchial gauche du poisson. Le dos du poisson est serré contre le sein droit de l'opérateur et la queue courbée en arrière et en haut. Si les œufs sont complètement mûrs, ils jailliront en un jet continu, et l'aide complète l'opération en pressant doucement sur le côté inférieur du poisson et en passant sa main de la tête vers la queue pour expulser les œufs qui ne sont pas sortis. Il ne faut pas que les œufs tombent de haut ; ainsi l'aide devra tenir ou placer à la gauche de l'opérateur le plat peu profond destiné à recevoir le frai. Si les œufs ne sortent pas, c'est parce qu'ils ne sont pas mûrs, et un peu de patience le prouvera. Quelques poissons refusent pendant une minute ou deux de donner leur frai, et les poissons âgés frayent toujours moins activement que les jeunes. Il y a des opérateurs qui enveloppent d'une serviette, le museau et la partie postérieure du corps du poisson, d'autres tiennent la tête ou les épaules du poisson de la main gauche et saisissent le côté inférieur du corps avec la main droite, tenant la queue en bas et pressant légèrement du pouce droit. Ces méthodes présentent des désavantages ; mais quelle que soit la manière dont on procède la patience et la douceur dans la manipulation des poissons sont essentielles. Les poissons qui sont très gros et très forts exigent quelquefois les efforts réunis de deux opérateurs. Après que 4 ou 5 femelles ont déposé leur frai dans le plat, donnant, disons, 10,000 œufs, l'aide doit sortir successivement du filet 2 ou 3 mâles mûrs. Chaque poisson devrait être amené tout près des œufs qui ont été recueillis dans le plat, et dès que l'abdomen viendra en contact avec eux un jet abondant de laitance crémeuse jaillira forcément. Le plat devrait être tourné à mesure que chaque nouveau mâle est apporté de manière que tous les œufs puissent recevoir leur part de laitance. Une légère pression du pouce et du doigt de la main droite derrière les nageoires pectorales et plus en arrière augmentera le jet. La laitance d'un seul mâle suffit pour un nombre extraordinaire d'œufs si les poissons des deux sexes sont dans une condition de parfaite maturation, et au besoin un mâle peut servir à féconder les œufs de 5 ou 6 femelles ; mais la proportion en premier lieu indiquée est la plus sûre. On aide à la fécondation des œufs en les remuant doucement avec une plume nette après qu'ils ont été imprégnés et en ajoutant une demi-chopine d'eau pour diluer la laitance crémeuse. Le frai de 5 autres femelles sera recueilli

dans un autre plat, et ainsi de suite. Au bout d'une demi-heure, les œufs devront être transférés dans un vaisseau plus grand,—un seau de bois propre,—placés sous un petit courant d'eau nette pour laver toutes les impuretés ainsi que l'excès de laitance. Les œufs ne seront plus alors mous et flasques ni attachés ensemble, mais ils seront durs au toucher et séparés les uns des autres. Ils seront très élastiques et supporteront une forte pression. Ainsi, Frank Buckland, le plus célèbre des pisciculteurs anglais, dut placer sur quelques œufs de truite un poids de pas moins de 5 livres et 6 onces avant de pouvoir les écraser. Cependant, la pression, spécialement sur les œufs nouvellement fécondés, est très préjudiciable.

Après que les œufs ont été nettoyés, il faut les placer dans les incubateurs. Ceux-ci consistent en vaisseaux de bois carrés, sur lesquels est étendu une toile métallique vernissée de laque, bien que, dans les piscicultures de l'Etat, les auges perforés, étamés et vernissés de laque noire, soient employés avec succès.

Les cinq conditions suivantes sont nécessaires pour que l'incubation réussisse :—

1.—Un approvisionnement d'eau régulier et ininterrompu.

2.—De l'eau d'une température égale ; celle fournie par une source à quelque profondeur sous terre est préférable.

3.—Absence d'impuretés et de sédiment qui étouffent les œufs ; ainsi l'eau devrait passer dans un réservoir, pour permettre au sédiment de se déposer, avant d'être introduite dans les incubateurs.

4.—Il faut à peu près 100 gallons d'eau par heure pour 10,000 œufs ; plus il y a d'eau, le mieux c'est, vu que les œufs respirent l'eau et ont besoin d'une grande quantité d'oxygène.

5.—Protection contre les inondations au moyen de bandes et d'un fossé de trop-plein qui doit se trouver plus haut que le tuyau d'alimentation. Quoique l'eau de source, à cause de sa température égale, de sa pureté et de ses autres propriétés, soit toujours préférable, cependant lorsque les œufs auront atteint la phase embryonnaire, l'eau d'un ruisseau ou d'une rivière fera très bien l'affaire.

Les œufs de truites éclosent dans l'espace de 50 à 150 jours, suivant la température, la quantité, la rapidité et la nature de l'eau. L'eau provenant d'une source calcaire est généralement considérée comme la meilleure, et plus il y aura d'eau, plus prompt sera l'éclosion. La température est un élément très important, et un changement d'un degré Fahr.—élévation ou abaissement—hâtera ou retardera l'éclosion de 4 ou 5 jours. Les œufs de truite, qui éclosent au bout de 50 jours lorsque la température

de l'eau est tenue à 50°, prendront 100 jours si la température est tenue à 40°. Les incubateurs, une fois remplis, sont placés dans des réservoirs de bois ouverts au sommet, et un courant d'eau sera érigé à travers les boîtes de manière à assurer deux pouces au moins d'eau au-dessus des œufs. La lumière directe devra être exclue afin d'empêcher qu'il ne se forme de la moisissure. Les œufs morts devront être enlevés tous les jours. Lorsque les œufs meurent, ils perdent leur apparence délicate et leur éclat et prennent une couleur blanche livide ; et s'ils ne sont pas enlevés, une moisissure duveteuse les couvre rapidement et s'étend aux œufs sains. De là la nécessité de les faire promptement disparaître. S'il est nécessaire de déplacer les œufs dans l'auge, cela devrait se faire à l'aide d'un pinceau ou d'une brosse molle en poil de chameau. Ils peuvent être doucement glissés dans une cuiller lorsqu'on désire en enlever quelques-uns de l'auge. Pour vider une auge on la sort de l'eau et on la renverse tranquillement dans un plat. Il ne faut jamais toucher les œufs avec la main, et le meilleur moyen d'enlever les œufs morts est de se servir de pinces de bois.

Les incubateurs et les vaisseaux d'élevage doivent être noircis à l'intérieur. La carbonisation est beaucoup préférable au vernis noir. Il ne faut pas se servir de peinture noire. Des blocs de fer chaud du poids de 20 à 28 livres sont appliqués en appuyant fortement sur la surface à carboniser, et ce contact rapproché empêche le bios de brûler. Tous les vaisseaux, auges, etc., doivent être bien trempés dans l'eau avant que l'incubation commence.

Lorsque les alevins commencent à éclore ils sont en si grand nombre qu'il faut les transvider dans des réservoir spéciaux ; quelquefois ces alevins ne peuvent sortir de la coquille de l'œuf, et il faut les aider au moyen d'un pinceau en poil de chameau. Lorsqu'ils sont à peine âgés de 2 heures, les petits poissons ont assez d'instinct pour fuir le danger. Il faut de l'agilité pour en capturer un avec une cuiller. Une écope de gaze fine ou de zinc perforé réussit bien.

Si l'on veut que les alevins se développent dans des conditions favorables, les règles suivantes doivent être observées :

1. Les alevins devront être exposés à très peu de lumière.
2. Aucune nourriture n'est nécessaire jusqu'à ce que le gros sac de jaune attaché à chaque alevin ait été presque entièrement absorbé.
3. Empêcher les jeunes poissons de se masser ensemble, car autrement ils étoufferaient et mourraient.
4. Couvrir l'issue du vaisseau avec de la gaze fine,

afin d'empêcher la queue et le sac de jaune de quelques-uns des alevins de passer au travers, et éloigner doucement, de temps à autre, les petits poissons du point où l'eau s'échappe.

Avant que le jaune soit disparu, les alevins de truite se mettront à gruger de menues particules de nourriture, et le fait est que s'ils sont gardés plus de 6 ou 7 semaines, il faudra recourir à une alimentation systématique. A la pisciculture de Ristigouche, M. Alex. Mowat obtint la permission, en 1899, de garder et d'élever 10,000 alevins de saumon de mer jusqu'à ce qu'ils eussent atteint l'âge de six mois, alors que plusieurs d'entre eux mesuraient 3 pouces de longueur. Cette expérience, qui fut couronnée d'un grand succès, est mentionnée dans le rapport de M. Mowat—voir rapport du Ministère pour cette année-là, appendice 11. Pisciculture,—d'où je citerai ce qui suit :—

“ Notre expérience au sujet des 10,000 alevins que nous avons gardés à la pisciculture dans des réservoirs au grand air jusqu'à ce qu'ils eussent six mois, a très bien réussi. Plusieurs de ces petits poissons avaient déjà trois pouces de longueur à l'automne lorsque nous leur avons donné la liberté. La nourriture des alevins consiste en foie pulvérisés et en poisson cru ; le poisson n'est utilisé que comme nourriture fluide, et les foies sont réduits en poudre. Il faut apporter beaucoup d'attention et de soin à nourrir le frai et à enlever des réservoirs toute matière morte et gâtée. J'ai confiance depuis l'expérience faite l'été dernier à Dee Side, que l'on peut nourrir et faire vivre pendant au moins six mois de grandes quantités d'alevins avant de les libérer ”.

Il y a déjà plusieurs années, le docteur Théodatus Garrick, de Cleveland, Ohio, E. U. A., ce pionnier dans la pisciculture sur ce continent, attirait l'attention sur l'utilité d'employer d'autres poissons à l'état pulvérisé ou broyé pour l'alimentation des alevins avancés. Le docteur Garrick, dans son intéressant petit “ Traité sur la propagation artificielle de certaines espèces de poissons ” publié en 1856, disait (p. 89) : “ Il a été constaté que la chair maigre d'animaux, lorsqu'elle est bouillie, est un excellent aliment pour les jeunes poissons et même pour les plus âgés. Comme les poissons à l'état d'alevins sont très petits, il faut hacher la viande en menues particules car autrement ils ne pourront l'avalier, mais à mesure qu'ils se développent on peut la leur donner en particules plus grosses. La chair d'autres espèces d'animaux, soit cuite ou crue, remplacerait avantageusement la chair d'animaux ; je crois que cet aliment est préférable à tout autre ”.

Le transport par les chemins raboteux à la rivière

n'est guère de nature à faire du bien aux alevins, et lorsque c'est possible les bidons devraient être transportés de la manière indiquée plus loin sur les rochers très rocheux ou inégaux. Le transport par chaloupe ou par canot est de beaucoup préférable. Les bidons pour transporter les alevins devraient être faits de fer épais galvanisé ou bien étamé et avoir une capacité de 10 à 12 gallons d'eau. Ils devraient avoir 24 ou 26 pouces de hauteur et à peu près 18 pouces de diamètre. Les bidons dont on se sert généralement ont la forme d'un cône tronqué, avec un étroit goulot au centre pour empêcher autant que possible les jaillissements et les pertes d'eau. Dans le goulot, dont le diamètre est d'environ 6 pouces, s'adapte un tube dont le fond est couvert de gaze métallique fine. La gaze facilite la ventilation, et de plus elle sert, au besoin, de réceptacle pour les morceaux de glace, qui, en fondant, se mêlent à l'eau dans la partie inférieure du vaisseau où se trouvent les poissons. La glace est souvent cassée en petits morceaux ou écrasée quand elle ne fond pas et ne refroidit pas suffisamment l'eau. Il ne faut pas oublier que les jeunes poissons ne peuvent endurer la chaleur pas plus qu'ils ne peuvent supporter la gelée avec impunité. Il a été constaté que la glace placée dans le couvercle du bidon ou du réservoir était préjudiciable lorsque, par des journées chaudes, les alevins ont été entourés pendant quelques heures d'eau à 50° ou 60°. Aussi est-il plus prudent de transporter les jeunes poissons soit dans les premiers mois du printemps ou durant la nuit et de grand matin lorsque la saison est plus chaude et plus avancée.

L'on a souvent discuté la question de savoir si les alevins dont l'incubation a été prolongée, sont plus forts que ceux que l'on a fait éclore plus tôt sous une température plus élevée. La mortalité parmi les alevins de truite anglaise dont l'incubation se fait dans de l'eau au-dessous de 40° F. est certainement moindre que lorsque l'eau est à une température plus élevée. La même chose a été constatée relativement à la truite mouchetée canadienne et à la truite Arc-en-Ciel.

Dans une série d'œufs qui avaient atteint une phase avancée dans de l'eau à 48° F. et qui avaient ensuite été placés dans des auges alimentées d'eau à 38° l'éclosion ne se produisit que le 120ième jour, bien que les œufs éclosent généralement au bout de 50 ou 60 jours sous une température plus élevée. A une basse température les alevins sont plus robustes et il en meurt moins durant les premières phases après leur sortie de l'œuf, que lorsque la température est de 48° à 60°. Des observations faites sur des frayères ont démontré que pendant de longs espaces de temps l'eau ne

s'élevait pas au-dessus de 34° ou 35° jusqu'au mois d'avril, et la période d'incubation se prolonge par conséquent à 150 ou 160 jours, avec le résultat que les alevins sont plus forts et plus sains.

Pour se conformer aux conditions qui règnent dans la nature, l'on ne doit pas exposer les alevins, après qu'ils sont sortis de l'œuf, à des températures très basses, mais l'eau variant entre 45° et 55° convient parfaitement. Le transport des alevins aux localités où ils doivent être déposés devient une question importante. Les trajets par chemin de fer, s'ils ne sont pas trop longs, font peu de tort aux alevins, à moins que les bidons ou les réservoirs où ils sont enfermés soient tenus trop près d'un poêle ou de tuyaux chauds. La chaleur excessive est souvent fatale dans les wagons de chemin de fer, mais généralement les trajets par voies ferrées offrent moins de danger que le transport par charrettes sur les routes raboteuses, alors que les chocs et les collisions dérangent sérieusement la délicate organisation des jeunes poissons et endomagent, croit-on, leurs otocystes sensitifs.

C'est un fait bien connu que les poissons nouvellement éclos sont bien moins robustes que les œufs. Mais les œufs sont, eux aussi, très sensitifs les premières semaines, et durant les trois semaines qui suivent leur fécondation ils devraient être maniés très délicatement. Des œufs de saumon, âgés de 22 jours, sont morts 8 ou 9 jours après avoir été rudement manipulés au cours de certaines expériences faites par feu le docteur Francis Day, l'ichtyologiste anglais bien connu, mais après le 47me jour il n'y a que les causes très pernicieuses comme les impuretés chimiques, etc., qui leur feront du tort, et les œufs embryonnaires sont extrêmement rustiques. Il n'y a pas de doute que la gelée tue d'immenses quantités d'œufs tous les ans, aux sources des rivières à saumon. En 1881, un grand nombre d'œufs furent détruits dans plusieurs rivières d'Ecosse. Le fameux physiologiste, Dr Davy, le frère de sir Humphrey Davy, déposa des œufs de saumon sur de la glace, et ils survécurent ; mais les conditions n'étaient probablement pas aussi rigoureuses que celles dans lesquelles se produit la congélation des eaux près de la source d'une rivière.

Afin de tenir les bidons suffisamment frais on les revêt souvent d'une carapace extérieure de fer, séparée par un espace vide du bidon intérieur contenant les alevins. Ces doubles bidons à recommander comme ils sont beaucoup plus frais que les bidons ordinaires, les alevins y sont expédiés avec beaucoup de sûreté et de succès. Les alevins de poisson blanc étant très petits et très délicats, l'on peut en mettre de 15,000 à 25,000 dans un de ces bidons sans qu'il s'en perde, si le voyage n'est pas long ni fatigant ; mais

## REVUE COMMERCIALE

la moitié de cette quantité d'œufs de truite de ruisseau et de saumon suffit généralement. Quelques ichtyologistes sont d'avis que l'on ne devrait pas déposer une quantité fixe d'alevins (3,000 à 5,000) dans chaque bidon, mais en ce qui concerne les alevins nouvellement éclos, avant que leurs branchies se soient développées et avant qu'ils aient acquis leurs pleine vigueur, un plus grand nombre peuvent être expédiés en toute sûreté dans chaque bidon. L'on ne devrait pas mettre plus de 10 bidons dans un chariot, et dans la plupart des cas, se serait encore trop. Aux fameux viviers de Howistoun, en Ecosse, le regretté sir James Gibson Maitland se servait d'un bidon conique de 24 pouces de diamètre à la base et 4½ pouces de diamètre au sommet. Ce bidon avait 32 pouces de hauteur, et pesait, une fois rempli, environ 170 livres ; deux hommes pouvaient facilement le porter au moyen de deux anses solides fixées un peu au-dessus du centre de gravité (à peu près 14 pouces du fond). Lorsqu'il est nécessaire de transporter les bidons dans des forêts ou sur des collines rocheuses, deux perches sont horizontalement fixées aux anses. Plusieurs lacs d'Ecosse situés à de hautes altitudes ont été peuplés avec succès par cette méthode.

Les alevins devraient être tous mis en liberté immédiatement après qu'ils sont parvenus à leur destination. Si l'on arrive au terme du voyage dans la nuit ou de grand matin, tant mieux : l'atmosphère est alors fraîche. Dans tous les cas, l'on ne devrait pas perdre de temps, car chaque moment est important, et plus tôt les alevins prendront leurs ébats dans les eaux claires de la rivière ou de la crique qu'il s'agit de peupler, plus l'on aura de chance de succès. Les alevins ne devraient pas passer la nuit dans les bidons. Un grand risque peut résulter de quelques heures de retard. S'il est absolument impossible de les lâcher immédiatement on devrait les surveiller constamment et lancer de l'eau fraîche dans les bidons, ou encore l'eau devrait être aérée par un soufflet ou d'une autre manière. L'aération se fait le plus facilement et le plus effectivement en puisant de l'eau dans le bidon avec une cuiller à pot et en la faisant retomber en clapotant ; mais l'on ne devrait jamais souffler dans les bidons au moyen d'un tube dans le but de renouveler l'air. Ce système absurde est suivi par quelques pisciculteurs ; mais en soufflant l'air toxique de poumons, l'eau dans le bidon, déjà viciée d'acide carbonique, devient encore plus viciée et toxique. Le meilleur moyen d'asphyxier et de tuer les poissons qui manquent d'oxygène est de leur insuffler l'air de la bouche.

(A suivre)

Nous voici arrivés à la fin de la saison de navigation ; dans dix jours au plus les derniers steamers long-courriers auront quitté le port de Montréal et le commerce extérieur du Canada devra se faire, en ce qui concerne les affaires avec l'Europe, par les ports océaniques de Halifax ou St-Jean au Canada, ou par Portland, Boston ou New-York aux Etats-Unis.

Une partie considérable de la récolte de blé du Nord-Ouest canadien a déjà trouvé son chemin jusqu'aux ports de l'Atlantique, au nord ou au sud de la frontière, mais il en reste encore beaucoup à expédier. Le problème des transports n'est pas le moins difficile à résoudre, parmi tous ceux que pose la politique du gouvernement canadien. On voudrait que le commerce canadien de l'Ouest avec l'Est employât les voies de communication canadiennes : chemins de fer et canaux. Actuellement une partie considérable de ce commerce passe par les Etats-Unis ; surtout les grains exportés en Europe. Le port de New-York est aussi facile d'accès que celui de Montréal, au blé de Manitoba, et il est ouvert toute l'année. Grâce à cet avantage, on vend beaucoup plus de blé de Manitoba à New-York pour l'Europe qu'à Montréal.

On essaie de modifier ces conditions désavantageuses en mettant le port de St John, Nouveau Brunswick, à proximité égale du Manitoba que New-York, en hiver, afin d'y pouvoir diriger le trafic que Montréal ne peut desservir ; et en mettant Montréal, en été, plus près de Manitoba que New-York, de 400 à 500 kilomètres. Le projet dont on attend ce résultat comprend le creusement d'un canal reliant les eaux navigables du lac Huron à celles du St-Laurent par la rivière Ottawa ; et la construction de divers tronçons de chemins de fer. Ces travaux dont le coût pourrait bien dépasser 150 millions de francs, ne sont encore, il est vrai, qu'à l'état de projet ; mais les gouvernements canadiens ont déjà donné tant de preuves d'esprit d'entreprise, qu'il ne faut pas désespérer de le voir exécuter d'ici à quelques années. Montréal serait alors, comme le disait ces jours-ci un délégué des chambres de commerce anglaises, la clef du commerce de l'Ouest américain.

Il se produit en ce moment, dans l'opinion publique, un mouvement très marqué d'opposition au tarif préférentiel dont jouissent les produits anglais au Canada. L'insuccès des tentatives faites par sir Wilfrid Laurier pour obtenir du gouvernement anglais une mesure si petite qu'elle fût de préférence en faveur des produits canadiens, a froissé bon nombre de partisans du commerce inter-impérial et on peut dès maintenant classer dans l'ordre des choses possibles le rappel de la loi accordant aux provenances anglaises un dégrèvement de droit de 33 1-3 pour cent. L'un des deux partis politiques qui se partagent le Dominion, sans en faire un article formel de son programme, laisse entendre qu'il voterait ce rappel, — s'il était aux affaires.

Le 4 du mois prochain, la province d'Ontario est appelée à voter un *Referendum* concernant l'application d'une loi prohibant la vente de boissons enivrantes sur son territoire. Les prohibitionnistes et leurs adversaires sont en pleine agitation électorale, et comme cette question a été, au moyen de ce *Referendum*, placée en dehors de toute question de parti, on ne peut guère pronostiquer le résultat de ce plébiscite. Il n'est pas probable, toutefois, qu'il soit autre que celui donné par la province de Manitoba, l'année dernière, dans des circonstances identiques, c'est-à-dire en faveur de la liberté pour les Canadiens de boire les boissons qui leur conviendront. Parmi les forces anti-prohibitionnistes on compte cinq distillateurs millionnaires dont la bourse sera largement ouverte pour la circonstance.

Une fabrique de sucre de betteraves, nouvellement installée dans l'ouest de la province d'Ontario, fera sa première campagne cet hiver. Réussira-t-elle mieux que celles dont l'existence a été si courte dans la province de Québec? C'est douteux. Non pas que la betterave ne puisse donner, sous notre climat, un bon rendement en sucre; mais la difficulté a toujours été de se procurer une quantité suffisante de betteraves pour que la sucrerie puisse payer ses frais. La réussite d'une première saison, considérée comme saison d'essai et pour laquelle on prévoit naturellement une perte, ne serait donc pas nécessairement un gage du succès final de l'entreprise. Cependant, c'est encore une concurrence nouvelle à la sucrerie française au Canada, concurrence qui sera favorisée par un tarif douanier de 2 1-2 centimes par livre, mais qui, d'un autre côté, sera chargée d'un surcroît du coût de la fabrication et du prix de la betterave.

Le commerce d'automne a été très actif, à l'intérieur; les rapports des agences commerciales constatent une diminution constante dans les sinistres commerciaux. La campagne a été favorisée par les prix très élevés que l'Angleterre a payés pour les produits de l'industrie laitière. Depuis de longues années on n'avait vu le fromage et le beurre aussi cher, en même temps qu'aussi abondants au Canada. Ces deux produits seulement ont dû soutirer aux consommateurs anglais pour les distribuer aux producteurs canadiens des sommes qui atteindront probablement, à la fin de la campagne une centaine de millions de francs. C'est un appoint énorme à la richesse toujours croissante du pays.

Si l'on y ajoute le produit de l'exportation du blé, et des autres grains, des bois et de leurs produits, du bétail, des minerais et des métaux précieux, etc., on arrive à un total qui dépassera certainement tout ce qu'on a vu jusqu'ici au Canada.

L'aisance qu'apporte dans les campagnes la plantureuse saison de l'industrie laitière a rendu les cultivateurs très indépendants; ils ne livrent guère de grains, parce qu'ils trouvent les prix actuels trop bas — comparativement à ceux du printemps dernier. Ils ne livrent guère non plus

de foin, dont les prix cependant sont assez rémunérateurs, mais qu'ils n'ont pas le temps de presser et de charroyer, étant tout à leurs labours d'automne. Il leur reste par conséquent une réserve sérieuse dont ils ne se déportent qu'à leur heure et suivant leurs besoins ou leur caprice.

Les industries, sauf toujours celles des textiles, ont été prospères; la tannerie, les industries du cuir, du bois, la métallurgie, le bâtiment, tout a donné d'excellents résultats.

*Grains et Farines.* — Les blés de Manitoba ont eu, depuis la récolte, un mouvement très actif; on est obligé, là-bas, de vendre son blé aussitôt qu'il est battu, car on manque généralement de greniers pour le garder; la seule alternative est de l'entreposer, moyennant une faible redevance mensuelle, dans les élévateurs que les chemins de fer et l'industrie privée ont construits près de chaque station de chemin de fer. Au reste, les acheteurs sont stationnés auprès de chaque élévateur et chaque jour, d'octobre à décembre inclus, est pour eux un jour de marché. Pour le commerce, les cotes sont basées sur le prix du blé mis à bord des steamers sur le lac Supérieur à Fort William; et ces cotes ont été, depuis un mois, toujours de plus en plus fermes. Les dernières sont de 75 1-2 cents pour le No 1 dur et 73 1-2 cents pour le No 1 du nord (blé dur 75 p. c. blé tendre 25 p. c.). Ce qui équivaut aux prix, franco-bord Montréal ou New-York, de 16 frs 25 pour No 1 dur et 15 frs. 86 1-2 pour No 1 du nord, par 100 kilos. Les blés d'Ontario se cotent sur place de 71 à 72 cents, l'équivalent de 14 fr. 25 à 14 fr. 60 les 100 kilos franco-bord.

Pour les derniers vapeurs en charge, on a payé l'avoine No 2 blanche à la parité de 12 fr. 22 3-4 les 100 kilos franco-bord Montréal; mais les achats d'avoine canadienne pour l'exportation vont bientôt être transférés à New-York, Boston et St John, N. B. Le sarrasin a vu une demande très active, au commencement du mois, pour profiter des derniers départs à destination de Hambourg, le principal marché pour ce grain canadien; puis il a faibli avec le ralentissement de la demande lorsque les ordres pour cette destination ont été exécutés. En dernier lieu, on le cote 56 cents le minot franco bord, soit la parité de 13 fr. 30 les 100 kilos.

En farines, l'exportation n'a été active que pour l'Afrique du Sud, où l'"Ontarian" de la ligne Allan emporte de 15,000 à 18,000 sacs de farines de Manitoba. Les prix sur place sont fermes, en raison de la hausse du blé; on cote les farines de blé de Manitoba de \$3.90 à \$4.20 suivant sortes, et celles d'Ontario, de \$3.50 à \$4.00, aussi suivant marque, le baril de 196 livres net.

*Légumes secs.* — Il n'y a d'intéressant dans ces articles pour l'exportation que les pois No 2 que l'on cote 80 cents, soit 15 fr. 20, les 100 kilos franco bord Montréal. Les pois No 1 et les haricots manquent.

*Foin Pressé.* — L'article a été peu mouvementé. New-York et Boston sont toujours acheteurs à de bons prix, mais on manque de wagons pour le transport, le matériel



## PETIT COURRIER

(Bulletin de la Chambre de Commerce Française).

### Demande d'Agents ou Représentants au Canada.

M. A. Demange, viticulteur, 8 rue Arago, Alger, demande représentants au Canada pour la vente des vins de ses vignobles algériens.

MM. Debouchaud et Cie, à Nersac (Charente), fabrique de feutres en tous genres pour papeteries.

La maison A. Magnier & Cie, de Blanzac-sur-Cognac, demande un représentant pour la vente au Canada de ses eaux-de-vie.

L. de Guinefolaud, eau-de-vie de Cognac et fines Champagnes à Angoulême (Charente).

M. P. Bourson, 5 rue St-Joseph à Paris, demande agent pour tout le Canada pour la vente des soieries et rubans de Lyon.

Pierre Germain, seul successeur de la maison Poulet Père et Fils, fondée en 1747, Grands vins de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or) France.

La Chambre de Commerce française de Montréal tient à la disposition des négociants et industriels de la région l'annuaire des Agents-Représentants pour l'Exportation de Bordeaux (édition 1902). Cet annuaire où figurent les principaux agents d'exportation de Bordeaux avec la liste des articles dont ils s'occupent peut être très utilement consulté par les maisons désireuses d'être représentées sur cette place et d'essayer ainsi de chercher des débouchés nouveaux dans l'exportation.

### OFFRES DE REPRESENTATION AU CANADA

M. Jules Pony, 1132 rue Ste-Catherine, à Montréal, demande la représentation de librairies françaises et belges pour le Canada

### OFFRES DE REPRESENTATIONS EN FRANCE

M. Durand, fils aîné, représentant commissionnaire, boulevard Ondinot, 21 à Oran (Algérie) pouvant fournir d'excellentes références, demande à représenter pour Oran (Algérie) des maisons du Canada faisant l'exportation des farines et autres produits.

M. Raphaël Michel, 11 rue du Muguet, à Marseille, offre ses services, comme agent commercial, aux exportateurs et importateurs canadiens. Spécialité : Articles d'alimentation. Références à disposition.

M. Victor Guédé, pelleteries et fourrures, 9 rue Bailif, à Paris, désire entrer en relation avec des maisons du Canada pour la consignation ou la représentation de tous articles de pelleteries brutes ou apprêtées pouvant s'employer en fourrures. Références sur demande.

Le journal *Le Bois*, 26 rue Canmartin à Paris, demande des correspondants pouvant livrer des bois en France.

M. G. Seullier, 122 avenue de Neuilly, à Neuilly-sur-Seine, sollicite représentation de maisons canadiennes désireuses de traiter des affaires sur le marché de Paris.

La maison Marchand-Duvigneau et Cie, rue du Pont de la Mousque, 32, à Bordeaux, demande à représenter sur la place de Bordeaux des maisons canadiennes se livrant à l'exportation.

M. Pascal Garcin, 1 rue de l'Abbé de l'Épée, à Marseille, se chargerait de l'agence, pour la France, de bonnes maisons canadiennes.

M. E. Desgranchamps, 6 rue Bailleul, à Paris, demande la représentation pour la France de maisons canadiennes.

M. A. Weissenthanner, 168 rue St Maur, à Paris (succursale à New-York) demande l'agence de maisons canadiennes.

M. Emmanuel Coste, 14 rue Ausone, à Bordeaux, demande à représenter en France des maisons canadiennes exportant pommes évaporées, haricots, pois ronds, homards et saumons en conserves, viandes salées et œufs de poisson. Références fournies sur demande.

M. Vianney, 14 rue Paradis, Marseille, demande représentation pour la France d'exportateurs et d'importateurs canadiens.

M. Maurice Charlotte, 2 rue Gounod, Paris, désire entrer en relations avec maison de Montréal pour l'importation en France de peaux, pelleteries, bois et autres articles du Canada, soit comme représentant, agent ou comme acheteur.

M. A. Mélan, 27 Cours Pierre Puget, Marseille, demande représentations d'exportateurs canadiens

### UN NOUVEAU JOURNAL

L'HISTOIRE DU MONDE, journal-revue hebdomadaire, sans opinion, à 0 fr. 20, 16 pages, 28 x 38, reproduits tous les articles intéressants et inédits, quels qu'ils soient, recueillis tous les jours dans les journaux, sans distinction de genre ni d'opinion.

Cette revue ne reproduit que les articles qui n'ont été publiés que par un seul journal ; on lit donc tous les journaux en un seul.

Sur un beau papier, impression soignée, ces 52 numéros, reliés à la fin de l'année, forment une collection superbe qui constitue l'histoire du monde au jour le jour.

C'est la revue la plus pratique et la moins cher. Chaque abonné y trouve groupés toutes sortes de documents curieux.

S'adresser 47 faubourg Montmartre, Paris.

### Avis aux Membres Adhérents

Les cotisations courent du 1er janvier au 31 décembre et sont dues pour l'année entière, si ce n'est pour les présentations faites dans le dernier trimestre de l'année. Dans ce cas le paiement de la cotisation est reporté à l'année suivante.

Les membres adhérents de cette Chambre de Commerce reçoivent gratuitement le BULLETIN MENSUEL.

Nous fournissons des renseignements gratuits sur la clientèle et des informations de toutes sortes à nos membres adhérents ; nous insérons gratuitement les demandes d'agents de tout commerce français.

Toute maison établie en France, toute maison française établie à l'étranger peut adhérer à notre Chambre. Il suffit d'en faire la demande et de payer la cotisation qui est de 25 francs par année.

Une fois l'adhésion accordée, on fait partie de notre Compagnie tant qu'on ne donne pas sa démission et si cette démission parvient après la fin du mois de janvier, la cotisation de l'année commencée est due en entier.