

ASSOCIATION DES EPICIERS

Une assemblée régulière de l'Association des Epiciers a eu lieu mercredi le 7 septembre dernier sous la présidence de M. S. Demers, président de l'association. Etaient présents MM. S. D. Vallières, J. E. Manning, John Scanlan, John Johnston, M. Lemieux, Vital Raby, W. Carignan, Thos. Gauthier (éch.), James O'Shaughnessy, Ed. Elliott, &c.

MM. M. Hodge, J. A. Joly, L. J. Gladu, James Stewart et F. Aubin donnent leur résignation qui est acceptée.

Le président nomme MM. O'Shaughnessy et M. Lemieux auditeurs pour contrôler les livres du trésorier, et faire rapport à la prochaine assemblée.

Puis on procéda à la nomination des candidats pour l'élection qui aura lieu le premier mercredi d'octobre. Ont été mis en nomination les MM. suivants :

POUR PRÉSIDENT :

MM. S. Demers, John Johnston, John Robertson, Anselme Labrecque, J. E. Manning, B. Connaughton, P. Desormiers, John Scanlan et James O'Shaughnessy.

POUR VICE-PRÉSIDENT :

MM. John Robertson, Anselme Labrecque, J. E. Manning, Vital Raby, B. Connaughton, A. Beauchamp, John Johnson, Thos. Gauthier (rue Ste-Catherine), James O'Shaughnessy, P. Desormiers, Marcel Lemieux, Philéas Vanier, J. P. V. Daoust, J. O. Levesque, L. Demuy, P. Fillion, S. D. Vallières, S. Cormier, P. Legault, Ed. Elliott.

POUR SECRÉTAIRE HONORAIRE :

MM. l'échevin Thomas Gauthier, S. D. Vallières, John Scanlan, A. D. Fraser, Anselme Labrecque, David Ruel, J. Archambault, S. Demers, J. O. Levesque, R. Turner.

POUR TRÉSORIER :

MM. John Scanlan, James O'Shaughnessy, S. D. Vallières, A. D. Fraser, J. O. Levesque.

POUR MEMBRES DU COMITÉ DE RÉGIS :

MM. Ed. Elliott, S. Demers, A. D. Fraser, James E. Manning, Thos. Gauthier, John Scanlan, André Desjardins, B. Connaughton, J. O'Shaughnessy, John Johnson, J. P. Dixon, Ans. Labrecque, V. Raby, P. Desormiers, Martin Elliott, H. Viger, M. Lemieux, A. Dumont, Thos. E. Strong, S. Cormier, J. C. Cusson, I. Fillion, E. Upton, J. O. Levesque, W. Corbeil, Vital Daoust, P. B. Ménard, Jos. Gareau, P. Legault, A. A. Labrecque, Z. Goulet, M. Sheridan Graham, John Maloney, E. Houle, James O'Shaughnessy, S. D. Vallières, P. Vanier, S. Demers, O. Melançon, T. Langevin, N. Lapointe, L. Demuy, J. H. Howard, M. P. Laverty, O. Ricard, Geo. St-Jacques, A. D. Fraser, E. A. Painchaud, Thos. Gauthier (rue Ste-Catherine), Camille Lippé, J. A. Dussault, Félix Bigaouette.

Il est ensuite résolu que le secrétaire fasse imprimer des bulletins

de vote et les adresse par la malle aux membres de l'Association.

Et l'assemblée s'est ajournée.

Nous ne pouvons faire autrement que de prier instamment nos lecteurs de ne pas manquer d'assister à l'assemblée du mois d'octobre, pour prendre part aux élections de l'Association. Nous avons souvent reçu des confidences de membres qui se plaignaient qu'ils n'étaient jamais écoutés, que les affaires étaient toujours conduites par le même groupe de membres et que les Canadiens n'avaient jamais la chance de faire adopter une de leurs propositions.

Nous ne voulons pas discuter ici si ces plaintes sont bien ou mal fondées ; mais il est évident que, si elles ont quelque fondement, elles ne pourront plus avoir de raison d'être, le mois prochain que parce que ces membres n'auront pas voulu se donner la peine de se rendre à l'assemblée.

Si les membres mécontents sont assez nombreux pour imposer leurs vûes, ils font preuve de pûsillanimité en ne se rendant pas en foule à l'assemblée et en n'élisant pas leurs amis. Nous ne voulons, ni ne pouvons, comme organe de l'Association, prendre parti pour les uns ni pour les autres. Nous sommes, par devoir et par goût, tenus de rester neutre ; mais nous sommes aussi tenus, parce que nous voulons voir l'Association prospérer, de réveiller chez les membres l'intérêt qu'ils doivent porter à l'Association, et nous ne voyons aucun moyen de mieux réveiller cet intérêt qu'en aidant de tout notre pouvoir la majorité des membres à exercer l'influence qui lui est due.

Mais nous demandons aussi à la minorité, quelle qu'elle soit, de se soumettre de bonne grâce et de ne pas bôuder l'Association parce que ses officiers ne seront pas ceux qu'elle désirerait.

Que l'élection soit chaudement contestée ; qu'il y ait une cabale active de tous les côtés, que la majorité élise les officiers et que la minorité les accepte de bonne grâce ; voilà ce qui peut arriver de mieux à l'association et voilà ce qui peut lui rendre la vie, l'animation, l'activité dont elle paraît manquer un peu depuis quelque temps.

La Trolley à Toronto.

(Du *Monetary Times*)

Maintenant que Toronto possède le moteur *Trolley* pour ses Tramways, il ne sera pas hors de propos de mettre le public en garde afin qu'il prenne les précautions qui lui incombent pour prévenir les accidents. Le fait seul d'une augmentation de vitesse est une source de danger pour les personnes à pied, et c'est généralement à eux qu'il incombe de s'en garer.

Déjà une femme a été tuée pour avoir voulu traverser la rue Church en avant d'un char *trolley*.

L'Exposition Industrielle a lieu si tôt après la mise en opération du nouveau moteur, qu'il y a danger que les promeneurs à pied ne tien-

nent pas assez compte de cete augmentation de vitesse. Avec le temps, on s'y fera sans doute et les accidents provenant de cette source diminueront, quoiqu'il ne soit probable, à en juger par ce qui se passe dans les autres villes, qu'ils disparaissent complètement. La peur causée aux chevaux qui s'emportent à la vue extraordinaire d'un train qui se meut sans moyen apparent de propulsion, a déjà été la cause de dommages pour les citoyens. En demandant une augmentation de vitesse pour les tramways, nous encourrons un risque proportionné en quelque sorte aux avantages à retirer, quelque soit le moteur employé.

Mais le plus grave de la situation, c'est que la *Trolley* a des dangers contre lesquels le citoyen personnellement n'a aucun moyen de se défendre ; quelques-uns des accidents qu'elle produit ne peuvent être prévenus par aucune précaution humaine. Le bruit, la vitesse, le spectacle inaccoutumé de chars se mouvant par eux mêmes, la chute des fils, le *déraillement* assez fréquent du fluide électrique qui abandonne le fil pour vagabonder ailleurs, les rails qui se charge d'électricité, le feu mis aux chars, voilà autant de désastres que rend possibles le moteur *Trolley*. Les chevaux et les ouvriers sont quelquefois jetés à terre et les rails mêmes sont fondus lorsqu'ils viennent en contact sur la *Trolley* dérangée accidentellement de ses supports....

Les sirops

La fabrication des sirops est certainement celle qui exige le plus d'attention. Ces liquides, lorsqu'ils ne sont pas préparés avec tout le soin nécessaire, se clarifient difficilement, ou, de limpides qu'ils étaient au début, se troublent et ne se conservent pas. Ils sont susceptibles de nombreuses altérations et ce n'est qu'en opérant avec méthode qu'on parvient à les en préserver.

Le premier est le sirop de sucre qui entre dans la composition de tous les autres. Il y en a de deux sortes ; celui de sucre brut et celui de sucre blanc.

Pour préparer le *sirop de sucre brut*, on met dans une bassine 100 livres de sucre avec 20 pintes d'eau pure et 6 pintes d'eau albumineuse, on remue avec une spatule de bois et on chauffe le tout sur un feu vif. Lorsque le sucre bout et commence à se soulever, on verse lentement et de haut un litre d'eau albumineuse ; le sucre s'abaisse, puis ne tarde pas à remonter ; on renouvelle l'opération de l'eau albumineuse et la masse s'affaisse complètement. On écume au fur et à mesure que l'ébullition continue, en versant toujours de l'eau albumineuse à deux ou trois reprises différentes. Lorsque l'écume a presque disparu, que le sirop ainsi formé est à près transparent, on le passe à travers une chausse de molleton. Il faut qu'il marque de 30 à 32 degrés Baumé pour remplir les conditions ordinaires ; on le laisse sur le feu jusqu'à ce qu'il atteigne

ce point. S'il marquait plus, on le "décuirait" en versant de l'eau autant que possible de l'eau distilléo ;

Le *sirop de sucre blanc* se prépare, comme le premier, mais on emploie moins d'eau albumineuse. Toujours pour 100 livres de sucre, celui-ci raffiné et d'un beau blanc, et qu'on met dans une bassine par morceaux de moyenne grosseur, on ajoute 17 pintes d'eau pure et 6 pintes d'eau albumineuse. On fait fondre, puis on chauffe et on écume. L'ébullition ne doit pas être poussée trop vivement.

L'eau albumineuse se prépare d'avance en jetant dans un bassin, contenant un litre d'eau, six œufs avec leur coquille qu'on bat vigoureusement, puis en ajoutant 7 litres d'eau. Ces proportions sont celles qui sont nécessaires pour la fabrication de la quantité de sirop indiquée plus haut.

Les sirops étant une solution concentrée du sucre dans l'eau simple, on peut les obtenir soit à froid, soit à chaud, mais on comprend que dans le second cas la quantité de sucre dissoute soit plus considérable.

Dans le but de fabriquer des sirops composés, on ajoute au sirop de sucre ainsi préparé les ingrédients nécessaires, les matières aromatiques, en modifiant parfois, quelque peu, la cuisson suivant les circonstances. Pour le *sirop de gomme*, on lave la gomme arabique pour lui enlever les impuretés qu'elle contient, on la fait fondre à froid dans une petite quantité d'eau, 5 à 6 pintes pour 10 livres (doses voulues pour un sirop de sucre semblable à celui ci-dessus), on remue souvent afin d'aider la dissolution, puis on passe à travers un linge de toile fine et on ajoute au sirop de sucre bouillant clarifié. On fait bouillir le tout pendant quelques minutes, 4 à 5, et enfin on passe à la chausse de molleton garnie de papier Joseph réduit en pâte. On additionne souvent ce sirop refroidi d'eau de fleur d'oranger, environ 1 pinte.

Le sirop de gomme est ainsi établi suivant cette formule : sucre 100 livres ; eau, 28 pintes ; blanc d'œuf, 6 ; gomme arabique, 10 livres ; eau de fleurs d'oranger, 1 pinte. Une autre formule, donné par le Codex, est comme suit : sirop de sucre bouillant, 100 livres ; gomme, 13 livres ; eau 13 livres. La gomme est lavée et fondue comme précédemment, puis filtrée ; le tout est versé dans le sirop de sucre, on passe au premier bouillon.

L'Ile de Jamaïque vend chaque année aux Etats-Unis, des bananes pour une somme excédant la valeur réunie des récoltes de pommes, de pêches et de cerises de l'union américaine. Ce qui prouve qu'avec peu de terrain bien cultivé on produit plus qu'avec une grande terre mal exploitée.

* *

Les journaux du Haut Canada signalent la circulation de pièces fausses de 25 et de 50 centins.