

commencés sans délais et continués sans interruption jusqu'à achèvement complet, ce qui aura le double avantage de diminuer les dangers de la navigation et de permettre plus de célérité dans la marche des vaisseaux. Les taux d'assurance Maritime devront être aussi réduits en conséquence. Tout cela crée un encouragement nouveau dont les bons effets sont actuellement visibles dans notre milieu.

Cette fin de mois a été particulièrement pluvieuse dans la région de Québec, avec l'effet de ralentir un peu les affaires. Cependant, les marchands s'accordent à dire que le mois d'avril a bien commencé la saison, et donne les meilleures espérances pour l'avenir. Toute la campagne avoisinante est dans un état avancé de culture, les primeurs de la saison abondent sur le marché, et les grandes chaleurs alternant avec les pluies de ces derniers jours ont activé partout la végétation. Nous notons ces faits au passage parce qu'ils créent un sentiment de bien être général dans la population et qu'ils impriment aux affaires une direction plus rigoureuse et plus efficace.

## EPIERIES

*Sucres*: Sucres jaunes, \$3.05 à \$3.45; Ex-ground 5c; Granulé, \$3.90 à \$3.95; Paris Lump, 5½; Powdered 6 à 6¼c.

*Mélasses*: Barbade pure, tonne, 26 à 28c; Porto Rico, 39 à 42c; Fajardos, 35c.

*Beurre*: Frais, 14c; Marchand, 13 à 14; Beurrierie, 21 à 22c; frais, 23.

*Conserves en boîtes*: Saumon, \$1.00 à \$1.60; Clover leaf, \$1.60; homard, \$2.50 à \$2.70; Tomates, 95c à \$1.00; Blé-d'inde, 85 à 90c; Pois, 90c.

*Fruits secs*: Valence, 6c; Sultana, 10 à 13c; Californie, 8 à 10c; C. Cluster, \$2.40; Imp. Cabinet, \$2.50; Pruneaux de Californie, 7½ à 9c; Imp. Russian, \$4.60.

*Tabac Canadien*: En feuilles, 8 à 10c; Walker wrappers 15c; Kentucky, 12c; et le White Burleigh, 15c; Connecticut 12 à 13c.

*Planches à laver*: "Favorites" \$1.70; "Waverly" \$2.10; "Improved Globe" \$2.00; Water Witch \$1.50.

*Balais*: 2 cordes, \$1.50 la doz; à 3 cordes, \$2.00; à 4 cordes, \$3.00.

## FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

*Farines*: Forte à levain, \$1.90 à \$2.00; 2e à boulanger, \$1.90; Patente Hungarian, \$2.40 Patente, \$1.85; Roller, \$1.80; Fine \$1.50; Extra, \$1.65; Superfine, \$1.55; Bonne Commune, \$1.40 à \$1.45.

*Grains*: Blé Manitoba \$1.00 à \$1.05; Colorado \$1.00; Avoine 52, 55 à 60; Province 50c; orge, par 48 lbs, 75c; orge à drèche, 75 à 80c; blé-d'inde, 75c; sarrasin, 70 à 75c; Son \$1.00.

*Lard*: Short Cut, par 200 lbs, \$21.00 à \$21.50; Clear fat \$23.00 à \$23.50; Clear Black \$24.50 à \$25.00; saindoux pur le seau \$2.40; composé le seau, \$1.80; chaudière \$1.75; jambon, 12½ à 13c; bacon, 11 à 12c; porc abattu, \$5.50 à \$8.25.

*Poisson*: Morue No 1, \$5.50 à \$6.00; morue sèche, \$5.00 le quintal; saumon, No 1 \$14.00; No 2 \$13.00 à \$13.50; No 3 \$10.50; Hareng No 1, \$6.00; No 2, \$5.25.

L'établissement prochain d'une

grande fabrique d'armes à feu à Québec promet de donner de l'ouvrage en quantité considérable. Les travaux de construction vont être commencés immédiatement et poussés avec toute la célérité possible. D'un autre côté, la signature du contrat pour l'éclairage de la ville, durant les prochains cinq mois, par la Compagnie Jacques-Cartier, signature qui a eu lieu aujourd'hui même, signifie également l'exécution de travaux importants de construction et d'installation, ce qui est une aubaine pour la classe ouvrière et commerciale. Les autres grands édifices en construction se dressent sur les divers points de la ville et en transforment l'aspect. Ces diverses entreprises jointes à l'activité qui règne déjà dans le port emploient la plupart des mains disponibles, et ont mis fin, heureusement, aux malentendus que nous signalions la semaine dernière quant aux menaces ou aux commencements de grèves. Tout semble être rentré dans l'ordre.

Il commence à se faire de grands préparatifs pour les fêtes qui seront célébrées en juin à Québec. Nous signalons ce mouvement qui prend des proportions considérables et qui semble devoir attirer davantage l'attention de l'Amérique sur notre ville. Tout le monde s'occupe activement déjà de faire sa part de travail et à exercer son influence pour le succès de ces démonstrations; il y a une émulation vraiment remarquable dans toutes classes de la société, et tout indique dès maintenant que l'effort tenté va produire des effets sérieux pour le relèvement général de la ville. L. D.

## LA DESTRUCTION des HOMARDS

M. Coutière, de l'École supérieure de pharmacie, a fait récemment à la Sorbonne, une conférence qui a fort intéressé les auditeurs sur les crustacés comestibles en général et sur le homard en particulier.

L'homme mange avec une égale satisfaction, d'après ce que nous apprend M. Coutière, les diverses variétés de crustacés, mais c'est le homard surtout qui est l'objet de ses convoitises; la langouste et l'écrévisse ne viennent que bien après.

Impitoyable est la guerre au homard depuis les îles Lofoten jusqu'au Portugal, sur les côtes européennes, et sur toute la côte orientale de l'Amérique jusqu'au froid courant polaire qui arrêté la propagation du crustacé. On en pêche donc 5 millions annuellement en Europe et environ 100 millions sur

les côtes de l'Amérique du Nord, ce qui représente une vente totale d'environ 13 millions de dollars.

Le résultat de cette capture intensive ne s'est pas fait attendre; la taille des homards recueillis a été en diminuant, en même temps que leur prix augmentait. Pour utiliser les plus petits on a imaginé, d'après M. Coutière, de les vendre comme conserves, en boîtes portant la mention "homard entier." L'idée d'acheter un homard complet est flatteuse et le client ne regarde pas à la dimension: c'est ainsi que finissent les enfantelets de homards.

Quoi qu'il en soit et comme on pêche les gros homards aussi bien que les petits, on peut craindre la destruction plus ou moins prochaine de l'espèce. Comment y obvier?

Les femelles portent bien entre treize mille et quatre vingt-dix-sept mille œufs; mais des observations patientes ont montré que sur dix mille œufs, deux seulement aboutissent au homard adulte. Il faut donc protéger les femelles. On en a interdit la pêche: peine perdue! Les pêcheurs enlevaient les œufs à la brosse et tout était dit.

On a essayé aussi la pisciculture, la culture du homard, le "homard artificiel." En Norvège, dans l'Amérique du Nord, on a mis en circulation sur des fonds de mer appropriés, jusqu'à cinq cents millions de larves de homards par année. Il semble que cent quarante mille seulement aient fourni des homards comestibles, lesquels avaient coûté, en somme, beaucoup plus cher à produire qu'ils n'ont été vendus. Malgré les attrait du procédé scientifique, cela est donc peu encourageant.

Peut être le meilleur remède, et celui qui s'imposera si l'on veut conserver aux gourmets le crustacé qui leur est si agréable, sera-t-il d'en interdire la pêche pendant quelque temps par une entente internationale, ou de créer, d'un accord unanime, des quartiers de pêche bien réglementés.

M. Coutière a fort intéressé aussi ses auditeurs en leur apprenant que le homard navigue comme un sous-marin à la vitesse de dix mètres par seconde, qu'il est noctambule et que deux homards adultes ne peuvent se rencontrer face à face sans qu'une lutte à mort s'engage, après laquelle le vainqueur dévore le cadavre du vaincu. Il leur a appris aussi que les morues mangent les petits homards et sont un de leurs principaux ennemis: que de choses curieuses découvrent chaque jour les zoologistes!