

décident à faire étudier sur place la technique bactériologique de ces fermentations spéciales. Grâce à l'impulsion venue d'en haut, on commence à se mettre ça et là en mouvement.

Déjà de véritables usines, où de hardis novateurs ont réuni la synthèse des progrès du mécanisme et de l'installation, fonctionnent avec un plein succès sur des données nettement scientifiques. Si nos fermiers veulent bien se convaincre que la fabrication du fromage est un problème chimique, que les légions de microorganismes produisant l'affinage naissent, vivent et meurent, que le chimiste et le bactériologiste enfin les cultivent et les sèment, ils reconnaîtront l'importance capitale, pour leur laiterie, des découvertes scientifiques de Pasteur et de ses disciples. Leur reconnaissance ira plus haut que les hommes eux-mêmes, vers cette science immortelle qui, jusqu'aux infiniment petits, va chercher un peu de bonheur et un peu plus de richesse pour l'humanité.

Georges Desdouts.



Mercredi, 25 juin 1902.

Cette semaine n'aura pas été perdue ni pour les affaires ni pour la bonne renommée de Québec. Nous tenons de la bouche même de plusieurs marchands importants que le congé et les dépenses du jour de célébration de la fête nationale ont déjà produit, en ventes additionnelles, beaucoup plus que les pertes temporaires qu'ils avaient fait encourir. Tous les hommes d'affaires avaient résolu, cette année, de participer au succès des démonstrations et d'y contribuer; ils ont été fidèles à leur promesse, et ils s'en réjouissent aujourd'hui. C'est un trait nouveau qu'il s'agit de signaler dans les moeurs de la population industrielle et commerçante de Québec. Jusqu'à présent, il manquait d'une entente générale entre les patrons sur l'à-propos de la fermeture de leurs établissements; l'on inclinait plutôt en faveur de la continuation des affaires comme dans les jours ordinaires, avec la conséquence que tout le monde ouvrait boutique. Il n'en est plus ainsi maintenant, et, chose agréable à constater, c'est que personne s'en plaint. La chose s'est faite, cette année, spontanément, sans presque d'exception. Cela n'empêche les marchands de dire qu'ils n'ont jamais tant vendu que cette semaine. L'expérience a du bon, et devra se continuer.

★ ★ ★

Outre le bénéfice immédiat réalisé par la présence à Québec de visiteurs dont le nombre est évalué à une vingtaine de mille, il est certain que l'impression produite sur beaucoup de ces étrangers a été favorable à notre ville. C'est une réclame qui ne sera point perdue. Nous connaissons des maisons de gros et de détail qui se sont fait des clients nouveaux importants pour le présent et pour l'avenir. Nous savons aussi que des hommes d'affaires du dehors, venus à Québec dans le but d'amusement, ont été frappés des ressources qu'offre notre situation géographique, et se proposent d'en profiter pour eux-mêmes. De plus, l'échange des idées, des sentiments, des aspirations, dans les discours publics et dans les réunions privées, a fait voir à nos amis du dehors que notre population est éminemment pratique et pleinement à la hauteur des progrès du jour. Pour plusieurs, ce fut une révélation, car ils avaient encore l'impression produite sur eux par un séjour dans notre ville il y a vingt ou trente ans. Ils ont trouvé que nous sommes sortis de l'ornière pour tout de bon, et ils ont pris franchement leur parti de compter avec nous dorénavant. Voilà un résultat dont notre commerce aura sa part d'avantages.

★ ★ ★

Voici les prix des principaux articles du commerce d'épicerie et de provisions:

ÉPICERIES

Les sucres et les sirops subissent un léger changement.

Sucres:—Sucres jaunes, \$2.90 à \$3.35. Ex-ground, 5c; Granulé, \$3.65 à \$3.70; Paris Lump, 5 1-2c à 6c, Powdered, 6c à 6 3-4c.

Mélasses:—Barbade pure, tonne, 25c à 26c; Porto-Rico, 39c à 42c; Fajardos, 34c à 35c.

Beurre:—Frais, 14c; Marchand, 14c à 15c; Beurrerie, 21c.

Oeufs, 13 cents.

Conserves en boîtes:—Saumon, \$1.00 à \$1.60; Clover leaf, \$1.50; Homard, \$2.50 à \$2.70; Tomates, \$1.00; Blé-d'Inde, 85c à 90c; Pois, 90c.

Fruits secs:—Valence, 4 cts; Sultana, 10c à 13c; Californie, 8c à 10c; C. Cluster, \$2.40; Imp. Cabinet, \$2.50; Pruneaux de Californie, 7 1-2c à 9c; Imp. Russian, \$4.60.

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

Planches à laver:—Favorites, \$1.70; Waverly, \$2.00; Imp. Globe, \$2.00; Water Witch, \$1.50; King, \$2.00; Victor, \$2.10.

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

FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

Farines:—Forte à levain, \$2.00;

2e à boulanger, \$1.90; Patent Hungarian, \$2.20; Patente, \$1.90; Roller, \$1.85; Fine \$1.50; Extra, \$1.65; Superfine, \$1.55; Bon-Grains:—Blé Manitoba, \$1.00 à \$1.05; Colorado, \$1.00; Avoine, 58 cents; Province, 53c; Orge, par 48 lbs 75c; Orge à drèche 80c; Blé-d'Inde, à silos; Sarra-sin, 70c à 75c; Son, \$1.00; Pois \$1.15.

Lard:—Short Cut, par 200 lbs, \$22.50 Clear fat, \$24.50; Clear Black, \$25.50; Saindoux pur, le seau, \$2.40; Composé, le seau \$1.90; Chaudière, \$1.75; Jambon, 12 1-2c à 13c; Bacon, 11c à 12c; Porc abattu, \$8.25.

Poisson:—Morue No 1, \$5.50; Saumon, No 1, \$14.00; No 2, \$13.00 à \$10.50; No 3, \$10.50; Hareng No 1, \$5.00; No 2, \$4.00.

Huiles:—Loup marin, 40c; Morue, 33c; Marsouin, 31c.

★ ★ ★

Dans une réunion plénière de notre commission du havre, à laquelle étaient présents le ministre de la Marine et les principaux de ses subalternes, il a été constaté que la plupart des améliorations demandées pour Québec et promises par le gouvernement fédéral ont déjà été faites, que d'autres sont en voie d'exécution, et que la nécessité s'imposait plus que jamais de faire de notre port la tête de ligne de la grande navigation océanique. Il a, de plus, été admis en principe que le chenal du Nord, au-dessous de l'Île d'Orléans, s'impose comme d'urgence et doit être creusé en conséquence, tout en ne négligeant point le chenal du Sud. Comme tout le monde paraît s'entendre maintenant, ce qui n'est pas trop tôt, les travaux vont pouvoir être commencés dès cette saison, en toute probabilité.

★ ★ ★

Il semble avoir été démontré, après un essai loyal de chargement de deux steamers dans notre port, que notre main-d'oeuvre coûte plus cher à Québec qu'à Montréal. D'après entente entre armateurs et journaliers, les chiffres fournis par l'arrimeur préposé aux chargements et ceux fournis par la Compagnie Leyland devront être soumis à l'arbitrage. Il est à espérer que cette question sera définitivement réglée dans l'intérêt de notre ville, car il s'agit d'une question de vie ou de mort pour notre commerce maritime.

★ ★ ★

L'on annonce la faillite d'une maison de fabrication de chaussures, mais il n'y a là qu'un accident particulier qui ne décèle, pour le moment du moins, aucune gêne générale dans cette industrie. Cependant, il ne faudrait presque pas que le chômage se prolongeât davantage, car il y a actuellement un sérieux calme qui n'est pas sans inquiéter les esprits.