

millions en 1906. Dans ces conditions, bien avisé serait celui qui pourrait prédire quel sera l'avenir du marché.

(La Gazette Commerciale).

LE COMMERCE DU CANADA AVEC LA GUYANE ANGLAISE

D'après les statistiques fournies par le contrôleur des douanes de la Guyane anglaise pour l'année terminée le 31 mars dernier, il semblerait qu'il y ait pour le Canada l'occasion d'étendre considérablement son commerce avec ce pays. Sur les importations totales qui s'élevèrent à \$8,115,862 en 1906-1907, la Guyane anglaise acheta pour \$547,231 de marchandises au Canada, tandis qu'elle exporta au Canada des produits pour une valeur de \$2,278,859, sur des exportations totales de \$7,964,546. En d'autres termes, le Canada prit près d'un tiers des exportations de la Guyane anglaise, tandis que ce dernier pays n'a acheté au Canada qu'un seizième de ses importations. Même si on tient compte des marchandises canadiennes entrant dans la Guyane anglaise par les ports des Etats-Unis, la différence est encore énorme et indique sûrement que les exportateurs canadiens devraient faire un effort sérieux pour obtenir une grande portion de ce marché peu étoigné.

Cela devrait aussi inviter les marchands et le peuple de la Guyane Anglaise à faire un peu plus d'affaires avec un pays qui est pour eux un meilleur client que les Etats-Unis, auxquels ils achètent maintenant plus d'un quart de leurs marchandises.

Mais le Canada ne doit pas s'attarder à ce que ces affaires lui arrivent à être sollicitées. Les exportateurs canadiens devraient se préparer à exploiter vigoureusement ce marché peu connu. D'après les rapports sous nos yeux, il semblerait qu'en dehors des produits de la ferme, tels que grains, beurre, fromage, pommes de terre et animaux vivants, les meilleurs articles d'exportation soient les biscuits et confiseries, les chaussures, les cordages, la farine, le bois de construction, les huiles et peintures, le savon et les vernis. L'attention des manufacturiers de ces articles est appelée sur ce marché dans l'espoir qu'ils s'efforceront d'y prendre pied. Il n'y a pas d'époque plus propice qu'à présent, alors que les conditions financières au Canada ont eu pour résultat de diminuer la demande domestique.—(Industrial Canada).

L'annonce représente la vapeur qui actionne la machinerie, montez la vapeur. La publicité est le lubrifiant des affaires, ne ménagez pas l'huile. La publicité est le réveil-matin des affaires, sonnez le réveil.

LA FONCIERE ASSURANCE

CONTRE L'INCENDIE

Capital Autorisé \$1,000,000

BUREAU DE DIRECTION :

T. J. CHARBONNEAU, Ing. Civil, Président.
G. T. DELISLE, Manufacturier, Vice-Président.
VICTOR MORIN, Notaire.
JOSEPH ARCHAMBEAULT, Banquier.
C. DORRIS, M.P.P., Négociant.
M. A. MOODY, Industriel.
S. E. CLEMENT, Négociant.
J. L. H. MARCIL, Gérant.

"La Providence"

ASSURANCE CONTRE LE FEU

Bureau Principal: 52, rue St-Jacques,
MONTREAL.

SPECIALITES: Risques Commerciaux à 20 p.c. de réduction. Pourquoi tous les marchands ne profiteraient-ils pas de ce grand avantage! La Cie n'a aucune réclamation non payée—On demande des Agents. S'adresser à
L. A. PICARD, Gérant.

P. A GAGNON

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

Membre de l'Association des Comptables

Chambres 10 et 11, Edifice Alliance

107 rue St-Jacques, - - - MONTREAL

Bell Main 4912

GEORGE PARÉ

Comptabilité et Audition

Administration de Successions

99 rue St-Jacques, MONTREAL

Téléphone Main 2619

PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée?—Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par **Marion & Marion, Ingénieurs-Consultants**. Bureaux: Edifice New York Life, Montréal, et 907 G Street, Washington, D. C.

Arthur W. WILKS J. Wilfrid MICHAUD

WILKS & MICHAUD

Comptables, Auditeurs, Commissaires pour toutes les Provinces

Règlement d'affaires de Faillites

601 BATAIS E BANQUE DES MARCHANDS

Telephones: BELL MAIN 5°00 M-RCHANDS 849 MONTREAL

Travailleurs sérieux demandés dans un bon territoire pour vendre des polices ordinaires.

Les Hommes qui Peuvent remplir la première condition trouveront les deux autres fournies par un UNION MUTUAL. Les polices ont été changées récemment pour être conformes aux lois révisées. Chaque chose à la hauteur des temps.

UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.
Fred E. Richards, Président PORTLAND, MAINE.
Pour agences dans l'Ontario, la Province de Québec et Ontario Est, s'adresser à W. L. JOSEPH, gerant 151 rue St-Jacques, Montréal. HENRY H. MORIN Agent principal pour le Canada, 151 St-Jacques Montréal.

L. R. MONTBRIAND,

Architecte et Mesureur,

No 230 rue St-André,

Montréal.

NOUVEAU SYSTEME DE CONSERVATION DE LA VIANDE

Une expérience offrant quelque intérêt fut faite à Paris, il y a quelque temps, au sujet d'une nouvelle méthode de conservation de la viande. Par cette méthode la viande est tenue dans une salle spéciale de réfrigération, où le degré voulu de température est obtenu au moyen de l'air comprimé. Une compagnie s'est tournée à Paris pour expérimenter en grande échelle cette méthode.

Pour produire la température froide on laisse l'air comprimé se détendre brusquement au moyen d'un appareil qui dirige l'air refroidi dans toute la chambre. Comme on désirait faire un essai concluant du système devant des experts, la compagnie installa une chambre de réfrigération dans le sous-sol d'une maison située au centre de la ville.

La viande, objet de l'essai, consistait en volaille et quartiers de porc et on put la conserver dix jours sans difficulté. Pendant l'expérience, la viande fut examinée chaque jour par les experts afin d'observer l'état dans lequel elle était et, au bout des dix jours, la commission trouva que les échantillons étaient dans un bon état de conservation. La viande n'était pas humide ni gelée et paraissait être comme le premier jour de l'expérience.

La machine réfrigérante est actionnée par un petit moteur électrique, et toute la machine est placée en dehors de la chambre de réfrigération. Des wagons réfrigérants doivent être construits par la compagnie; ces wagons seront munis d'un thermomètre spécial placé à l'intérieur de manière à constater la température sans ouvrir la porte du wagon. Le refroidissement est bien maintenu, il n'y a que peu de perte d'air froid, sorte que la machine ne fonctionne que lorsque la température s'élève. Pendant les dix jours d'essai, il n'a fallu la faire fonctionner que pendant trois heures et demie, la température moyenne se maintenant un peu au-dessus du point de congélation. Le coût, qui est de 400 francs par jour, peut être abaissé.

SI VOUS APPROUVEZ

la ligne de conduite du " PRIX COURANT ", abonnez-vous.

Faites-le connaître à vos amis, amenez-les à s'abonner.

Parlez-en à vos fournisseurs afin qu'ils se rendent compte de l'efficacité de sa publicité.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ " LE PRIX COURANT "