

LA QUALITE DU BLE AU MANITOBA

D'après une dépêche reçue de Winnipeg, il semblerait qu'une très faible proportion du blé récolté cette année pourra être classifiée comme No 1 dur. Sur 503 chars reçus dans une même journée 70 p. c. ont été classés comme No 1 du Nord et un peu plus de 25 p. c. comme No 1 dur.

Les membres de la Chambre de commerce des grains de Winnipeg doivent se réunir le 5 octobre prochain pour fixer les étalons du nouveau blé.

INNOMBRABLES

Tous les témoignages qui prouvent que le **BAUME RHUMAL** est le roi des guérisseurs. 25 cents partout.

COMMERCE, INDUSTRIE, FINANCE

L'élevateur Ogilvie.—Le sirop d'ananas : une nouveauté.—Les amandes Princesse.—Nouveau Magazine.—L'exportation de laine canadienne.—Le Cercle Ville-Marie.—Le vin blanc chimique.—Le prix des claques et le caoutchouc.—Notes financières.—Défi à la Am. Sugar Trust.—Une idée américaine.—Le monopole du tabac.—La International Silver Co.—Conserves de morue.—Le saumon du Pacifique.—Traitement des citrons à l'expédition.—Les compagnies transatlantiques et le transport des passagers en 1897.

Montréal va être doté d'un nouvel élévateur qui est en voie de construction sur la propriété achetée il y a une dizaine d'année par M. W. W. Ogilvie de la succession Ira Gould.

Cet élévateur aura une capacité de deux millions de minots. La façade aura 240 pieds, et une profondeur de 290 pieds sur une propriété dont la profondeur totale atteint 490 pieds.

Les chars du Grand Tronc et la rue Mill, traversent cette propriété, ce qui facilitera considérablement les opérations du nouvel élévateur.

M. W. W. Ogilvie se propose également de rajeunir par une machinerie complètement nouvelle le moulin Gould, mais pas cette année, la capacité des moulins Ogilvie répondant à tous les besoins du moment. Naturellement, pour un moulin, le site est exceptionnellement choisi, à proximité du havre, du canal et des chars.

Voici un concurrent au sucre d'étable question de prix à part.

Un producteur d'ananas à Miami, Floride, a inventé un nouveau (!)

dessert et a tiré un bon profit d'un surplus de récolte de ce fruit savoureux. Il fabrique un sirop d'ananas pour la table qu'il vend à \$1.50 par gallon. Il dit qu'un acre produit 1200 gallons, tandis que le coût de production ne dépasse pas \$400 par acre, y compris la culture et la préparation du sirop.

Les amandes princesse sont à la hausse. Le prix dépasse déjà de 5 à 6c par livre le prix de détail de l'an dernier. On comptait un peu sur la récolte des amandes de Californie pour suppléer à l'insuffisance des arrivages de l'étranger ; mais en Californie, la récolte est nulle, contrairement aux prévisions de certains marchands et importateurs.

La Corticelli Silk Co, de St Jean, P.Q., va commencer la publication d'un magazine illustré qui sera consacré aux travaux à l'aiguille, à la culture et à la manufacture de la soie. Le titre de cette publication qui paraîtra tous les trois mois sera : "Corticelli Home Needle Work." Le 1er numéro doit paraître en octobre. Le prix d'abonnement : 25 centins par an.

On a annoncé, démenti et ré-annoncé que M. W. H. Scroggie était sur le point d'ouvrir un grand magasin (departmental store) dans le bloc du Queen's, rue Ste Catherine. La nouvelle serait-elle vraie cette fois ?

Le contraste entre l'exportation de laine Canadienne aux Etats-Unis cette année et l'année dernière est très marqué. En 1897, le Canada a exporté \$1,487,153 de laine aux Etats-Unis et en 1898 nous n'en avons exporté que pour \$179,262.

Le Cercle Ville-Marie a repris la semaine dernière la série de ses séances littéraires et musicales. "Joindre l'utile à l'agréable" semble être la devise de la direction du Cercle Ville-Marie.

Nous avons toujours remporté de ces réunions dans le passé les plus agréables impressions, sans compter le profit résultant d'une discussion courtoise et documentée des grandes questions à l'ordre du jour.

Les séances du Cercle Ville-Marie constituent une distraction intellectuelle dont plus d'un de nos lecteurs voudra profiter pendant les longues veillées d'automne et d'hiver.

Vous vous figuriez naïvement que le vin blanc s'obtenait toujours avec des raisins blancs : il faut maintenant, avec le progrès (!) des falsifications, en rabattre de vos illusions. On fabrique aujourd'hui ce qu'on peut appeler des faux vins blancs : ce sont simplement des vins rouges blanchis par l'emploi du permanganate de potasse, tout comme on le fait pour le blanchiment des éponges. Que va dire notre estomac de ces nouveaux vins blancs chimiques ?

A l'approche des temps d'automne et d'hiver, il n'est pas sans intérêt de noter l'augmentation dans le détail du prix des claques. Certaines maisons ont avancé leurs prix de 10 à 15 pour cent. Cette avance est le résultat de l'augmentation du prix du caoutchouc dont la production ne répond plus aux besoins de la consommation. On commence à se préoccuper dans les sphères gouvernementales de cet état de choses. Il paraît que le Dahomey où l'on a tenté de cultiver le caoutchouc offre un terrain favorable à cette culture. En 1896 on a déjà exporté environ 4,000 livres de caoutchouc ; en 1897, la production s'est élevée à 6,000 livres et l'industrie en est encore à la période expérimentale.

Les liquidateurs de la Pictou Bank d'Halifax, une institution défunte, ont déclaré un dividende de \$10 par action à même l'actif de la banque.

Ils donnent également avis qu'ils ont l'intention de distribuer aux actionnaires le montant réservé à titre de provision pour le rachat des billets non retirés de la circulation, ou pour les dividendes impayés, ou pour les dettes passives ordinaires de la banque.

La Banque d'Ontario a décidé d'ouvrir une succursale à Fort William, un centre important pour le commerce de grains.

La Sugar Trust vient d'essayer ses forces contre une puissante maison de Philadelphie et les apparences sont que la victoire ne penchera pas du côté du grand Syndicat. Sur une vague plainte que la maison Rogers, Holloway & Cie coupait les prix sur le sucre granulé, la Sugar Trust et la Catsan Sugar Refining Co ont refusé de lui vendre leur sucre granulé. Les Rogers ont accepté la lutte. Ils ont le sucre granulé de fabrication autrichienne qui