

## LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

du Commerce, de la Finance, de l'Industrie  
de la Propriété foncière et des Assurances.

Bureau: No. 82, rue Saint-Gabriel, Montréal

ABONNEMENTS:

Montréal, un an..... \$2.00

Canada et Etats-Unis..... 1.50

France..... fr. 12.50

Publié par

LA SOCIÉTÉ DE PUBLICATION COMMERCIALE,  
J. MONIER, Directeur

Téléphone Bell No 2802.

Téléphone Federal No. 708.

MONTREAL 3 AVRIL 1891

## LA LOI DES LICENCES.

Notre brochure contenant la Loi des Licences est maintenant prête; ceux de nos abonnés, ayant payé leur abonnement, qui nous en feront la demande (avec un timbre de 3c pour la malle) pourront la recevoir immédiatement.

## ACTUALITES

En 1890 les Etats-Unis ont produit 278,610,000 livres de cuivre.

Un éclair développe une puissance de 3,284,182 chevaux.

Un pied cube d'aluminium pèse 157 lbs et un de cuivre 558 lbs.

Production du plomb aux Etats Unis en 1890: 374,000,000 lbs.

On vient d'inventer à Philadelphie une machine pour faire des lacets de bottines en papier.

Le dernier recensement du Japon accuse une population de 40,072,200 âmes au 1er janvier 1890.

Dernièrement on a fabriqué aux Etats-Unis une feuille de papier de huit pieds de largeur sur une longueur de deux milles et trois quarts (environ 14,000 pieds.)

La consommation totale du phosphore est d'environ trois millions de livres par an dont la plus grande partie pour la fabrication des allumettes.

Dans l'Anam, il y a dans la circulation des pièces d'or pesant environ une livre et valant \$325. C'est la plus forte pièce de monnaie qui existe.

On a trouvé du nickel à quatre milles ou sud-ouest du village de Plevna, près de Kingston, dans le comté de Frontenac. Le minerai paraît d'excellente qualité et d'égale valeur à celui de Sudbury.

Une batterie qui, sous un petit volume, pourrait emmagasiner une quantité considérable d'électricité, est une des choses les plus recherchées par les électriciens. M. Raoul Duperrouzel nous paraît sur le point de résoudre ce problème d'une façon très satisfaisante. Il se propose d'utiliser pour la première fois sa batterie pour l'éclairage de l'église St-Jean-Baptiste de Montréal.

Sur les représentations des Chambres de Commerce de l'est du Canada, et de l'Association des Voyageurs de Commerce du Dominion, la taxe imposée par la ville de Victoria, C. A. sur les voyageurs de Commerce, a été réduite de \$50 à \$10. C'est-à-dire que la licence de \$50. sera exigée comme par le passé, mais une réduction de \$40. sera faite à tous les commis-voyageurs *bona fide* qui en feront la demande, qu'ils soient ou ne soient pas membres de l'association.

## LES SUCRES

L'abolition du droit d'entrée aux Etats-Unis sur le sucre brut provenant du pays ayant un traité de réciprocité et l'octroi d'une prime à la fabrication du sucre indigène ont bouleversé le commerce de cette article aux Etats-Unis, à partir du 1er avril, les prix ont baissé de 2c. par livre, en moyenne par suite de ces changements.

On se demande quel effet cette baisse pourra avoir sur le commerce canadien. Il est certain que, avec le sucre granulé à 4½c. à New-York, nos raffineurs ne pourront pas longtemps empêcher la concurrence américaine sur nos marchés. Car nous sommes sous l'impression qu'ils ne sont pas en position, dans les circonstances, de baisser beaucoup leurs prix. La protection que leur donne le tarif est de 5c. par livre, mais ils ont à payer 3c par livre sur le sucre brut, ce qui ne leur laisse que 2c. de protection.

Il faut s'attendre, par conséquent, à ce que ces industriels demandent au parlement, à sa prochaine session, une modification du tarif en ce qui les concerne, soit par une augmentation du droit sur le sucre raffiné, soit par l'abolition du droit sur le sucre brut.

Si cet incident se fût produit avant les dernières élections fédérales, il est probable qu'on aurait tout simplement augmenté le droit sur le raffiné. Mais les élections ont, croyons-nous, fait comprendre au gouvernement que la protection exagérée n'était pas populaire et les probabilités sont, aujourd'hui, que le droit sur le sucre brut sera aboli; quitte à en remplacer l'effet économique en accordant une prime à la fabrication du sucre de betteraves.

On peut donc raisonnablement s'attendre à voir le sucre baisser cet été et rester assez bas pour que les américains ne puissent pénétrer sur notre marché.

Aux Etats Unis, ces changements de tarif ont lieu à une date fixe qui est désignée d'avance, chacun sait, par conséquent, à quoi s'en tenir et prend ses précautions. C'est ainsi que depuis janvier les raffineurs des Etats Unis ne voulaient pas entrer de sucre brut sur lequel ils auraient été obligé de payer le droit, tandis qu'ils ne l'auraient probablement écoulé qu'après l'abolition du droit. Ici, cela se fait brusquement. Le ministre des finances prépare ses modifications au tarif, et personne, en dehors des membres du cabinet, n'en connaît la teneur avant qu'elles soient exposées dans le discours du budget, et, en même temps qu'elles sont dévoilées à la chambre, on

en télégraphie la taxe à tous les percepteurs des douanes et elles ont immédiatement force de loi.

Il est ainsi impossible pour le commerce d'atténuer les dépréciations ou les enchérissements qui se produisent ainsi tout à coup dans la valeur des stocks; tout ce qu'on peut faire, c'est, au début de la session, d'étudier les dispositions des marchés, de tâcher de deviner les modifications à faire, en consultant la situation de chaque ligne de commerce et de restreindre ou d'augmenter ses achats selon la direction d'où semblera souffler le vent.

Et c'est afin que nos lecteurs puissent étudier par eux-mêmes la situation des sucres, que nous avons cru devoir leur exposer ce qui précède.

## VERRES A VITRES

Le meilleur verre employé pour les vitres, les cadres et autres usages de ce genre est connu ici sous le nom de "crown glass". Dans la composition de ce verre, on emploie comme fondant, ni plomb ni aucun oxide métallique. On y met quelque fois une petite quantité de manganèse et d'autres fois, un soupçon d'oxide de cobalt; mais ces matières ne sont employées que pour corriger la couleur du verre qui pourrait être défectueuse par suite d'impuretés dans le sable ou l'alcali.

Ce verre est en conséquence plus dur que le verre à bouteilles et il serait beaucoup plus difficile à façonner, s'il fallait lui donner une autre forme que celle d'une feuille plane.

La composition du verre *crown* varie; quelques auteurs mentionnent comme matières premières le sable blanc, la perlasse, le sel commun ou le sel gemme, le salpêtre et de petites quantités d'arsenic et de manganèse.

Lorsque la vitrification de ces matières est parfaite, le souffleur commence son travail qui ne diffère pas sensiblement du soufflage du verre à bouteilles. En plongeant plusieurs fois dans le vaisseau l'extrémité de son tube de fer, il y amasse assez de verre en fusion pour, d'après son expérience, former une feuille de la dimension voulue. Cette quantité varie en général entre 10 à 12 livres. Laisant tomber cette mesure au bout du tube, il la roule sur une table spéciale, pour lui donner la forme cylindrique, puis il souffle jusqu'à ce que la masse ait pris la forme d'une poire.

Il la remet alors au feu, puis recommence le soufflage qui, à chaque fois, augmente les dimensions du verre. Puis il aplatit l'extrémité opposée au tube en la pressant contre une surface plane. On recueille un peu de verre en fusion au bout d'un instrument en fer que l'on fait entrer dans la surface aplatie, exactement à l'opposé du tube; et l'on retire ce dernier qui laisse une ouverture circulaire d'environ deux pouces de diamètre.

Après avoir mis de nouveau au feu, pour rendre la masse assez ductile, l'ouvrier la fait tourner au bout de l'instrument en fer, d'abord lentement, puis avec une rapidité de plus en plus considérable. Le verre cédant à l'impulsion centrifuge, le volume augmente, le dia-

mètre s'allonge, l'ouverture circulaire laissée par le tube s'agrandit, le cylindre s'aplatit et il arrive un moment où, au lieu d'un cylindre, l'ouvrier n'a plus, au bout de son instrument qu'un disque uni, de 50 à 60 pouces de diamètre et d'une épaisseur uniforme.

A ce moment, on passe la feuille dans le fourneau à recuire. La chaleur de ce fourneau doit être réglée d'une manière très attentive; car si elle est trop forte, la feuille de verre amollie prendra un pli, ce qui lui ôte toute sa valeur marchande, et si elle est trop faible, le verre se casse, ou se détériore tellement qu'on ne peut plus le tailler avec les précautions ordinaires.

American Manufacturer.

## ESSAI DU LAIT

L'analyse complète du lait est une opération assez difficile et assez compliquée et elle est du ressort du chimiste analyseur, mais on peut, dans la vie ordinaire, en faire un essai suffisamment complet en suivant les données indiquées ci-après.

1o. On doit d'abord bien mêler le contenu du vaisseau de lait de manière à rendre la masse bien homogène.

2o. On inspecte le lait mélangé au point de vue de la couleur, de l'odeur et du goût. Le lait de bonne qualité est d'un blanc pur ou légèrement teinté jaune; il a un goût franc, douceâtre, agréable et une odeur agréable particulière au lait. Cette partie de l'essai dépend, comme on le voit, du bon sens et de la délicatesse des organes en jeu de l'essayeur, la vue, le goût et l'odorat.

3o. Le lait de bonne qualité est neutre, c'est-à-dire qu'il n'est ni acide ni alcalin. Pour constater l'état du lait sous ce rapport on l'essaie avec le papier bleu et le papier rouge de tournesol "en anglais *litmus*". On prend entre les doigts une petite bande de ce papier bleu et on la plonge dans le lait pendant une minute. Si le lait est bon le papier reste bleu ou tout au plus, il passe légèrement au violet; mais si le papier devient rouge, c'est que le lait est acide, qu'il a suri. Quand la couleur n'a pas changé, on essaie de la même manière avec une bande de papier rouge qui ne changera pas si le lait est bon et pur. Le lait qui ne change pas la couleur du papier bleu et du papier rouge se trouve dans des conditions de neutralité normale. Mais si le papier rouge passe au bleu, c'est qu'il est alcalin, qu'il contient plus de soude que nécessaire pour tenir le lait dans de bonnes conditions. Ce dernier changement de couleur (du rouge au bleu) peut cependant aussi indiquer que le lait vient d'une vache atteinte de quelque maladie.

4o. On chauffe une petite quantité de lait jusqu'au point d'ébullition; s'il passe au jaune ou au jaune-brunâtre, c'est qu'il y a eu addition d'un alcali, tel que le carbonate de soude (soda). Cette addition d'alcali active la formation de la crème et est nuisible au lait, à moins qu'elle soit très minime; dans ce dernier cas il est difficile de s'assurer de la présence de l'alcali sans avoir recours à l'analyse chimique. Ce changement