

chir et reculer celui qui aurait l'idée de s'établir soit boucher, soit marchand de poisson.

Souvent même il est tenté d'aller porter son industrie dans le pays voisin, c'est-à-dire aux États-Unis, et quelquefois il y va.

Je vois à cet état de choses un autre inconvénient qui rentre dans l'intérêt général et privé : je ne puis, dans mon ménage, trouver de la viande ou du poisson qu'au marché. Le marché peut être éloigné de ma résidence. Qui se chargera du soin des provisions ? Ce n'est pas moi, mes affaires m'en empêchent. Reste donc pour cet office ma femme, ou ma servante si j'en ai une.

Si c'est ma femme, qui prendra soin du ménage et des enfants pendant mon absence, dans le cas où mes moyens ne me permettraient pas d'avoir une servante ?

Si c'est ma servante puis-je lui donner dans l'ordre des dépenses une liberté sans contrôle, et qui par conséquent peut m'être préjudiciable. Je passe sous silence une foule d'autres raisons qui empêchent de se rendre au marché, et dont les principales sont le mauvais temps et la maladie.

L'approvisionnement dans de telles conditions est un souci continu, tandis que si j'avais à ma porte, ou à proximité, mon boucher et mon marchand de poisson, je pourrais, sans perte de temps et sans fatigue, me procurer à la minute et à toute heure le nécessaire.

On me dira peut-être, vous avez raison dans vos prétentions, mais l'établissement des marchés crée une vente moins chère et constitue une économie. Les marchands du marché ont moins de frais que les autres et vendent à meilleur compte ; je repousse cette assertion pour les motifs suivants que je vais énumérer :

10. Les marchands du marché vendent au prix qu'ils veulent, parcequ'ils ont, par leur situation, un monopole, et qu'ils ne craignent pas la concurrence.

20. Ils ont plutôt plus de frais que les autres marchands, puisqu'ils ont à payer le loyer de leur boutique au marché, et de leur logement ailleurs.

30. Les marchands qui s'établiraient en ville, si la taxe de \$500 disparaissait, ne vendraient pas plus cher qu'au marché ; puisqu'ils créeraient, par leur établissement une concurrence, et que, s'ils vendaient plus cher, le public, moins celui qui en serait empêché pour les raisons particulières déjà détaillées, aurait toujours la ressource d'aller au marché, si bon lui semblait.

40. Je prétends qu'avec des bouchers ou marchands de poisson en ville, le prix de vente au marché tendrait davantage à s'abaisser, puisque le monopole aurait disparu.

Comme dernier argument en faveur du système que je réclame, je dirai que l'établissement des marchands en ville est le nécessaire et l'indispensable, et que la fondation des marchés publics aurait dû être pour ce nécessaire, non pas son abolition, mais son complément obligatoire.

Telles sont, Monsieur l'Éditeur, les faits que je voulais porter à votre connaissance, les observations sur lesquelles je voulais appeler votre attention. Il est possible que mon inexpérience des affaires du pays ait pu me faire commettre des erreurs ; Je vous serai dans ce cas très obligé de les rectifier, et je recevrai votre réputation avec reconnaissance. Je n'ajou-

terai plus qu'un mot : Croyez-vous que les entraves à la liberté du commerce, soient profitables à la prospérité d'un pays ? Si vous répondez affirmativement, je reconnaitrai que j'ai tort ; mais, dans le cas contraire, je persisterai à considérer l'État de choses actuel, comme un abus, et il appartient aux nations libres et intelligentes comme le Canada, de supprimer les abus dès qu'ils sont signalés.

Agréez, Monsieur, l'Éditeur, l'assurance de ma considération.

UN DE VOS LECTEURS ASSIDUS.

UNE INVENTION MERVEILLEUSE POUR LES MANUFACTURES DE BOIS.

(On lit dans le *Journal des Trois Rivières*.)

Il y a trois ans M. Beaudry, un jeune canadien de Québec, prenait des patentes pour une invention destinée à remplacer le lourd mécanisme des échasses, immémorialement et universellement usité dans les moulins à scie.

Depuis plusieurs années c'est un fait remarquable, qu'il y a peu d'inventions qui n'aient été perfectionnées. L'industrie tend sans cesse à remplacer la main d'œuvre par le mécanisme, et ses progrès sont une des merveilles de notre siècle. Cependant personne n'avait songé à remplacer, ni à améliorer notablement le système dont nous parlons. Pour la rapidité du sciage on avait adapté aux échasses des faisceaux de scies, ce qui permettait de scier un billot à la fois ; mais là s'arrêtait le progrès. Les échasses sont comme l'on sait des masses pesantes qui se meuvent lentement, dans la proportion de 125 révolutions au plus à la minute, et encore faut-il employer les forces les plus puissantes pour les faire mouvoir.

Dans ce système la tension des scies est la condition essentielle du fonctionnement de la machine. Malgré cela cependant lorsque la scie rencontre des obstacles sérieux elle est sujette à dévier de son chemin et à gâter les plus beaux morceaux de bois.

Il s'agissait donc d'obvier à ces inconvénients et l'invention de M. Beaudry y supplée merveilleusement.

Le mécanisme aujourd'hui employé pour retenir les faisceaux de scies, est ordinairement de la pesanteur de deux mille à deux mille deux cents livres, or dans le système de M. Beaudry ce mécanisme est tout au plus de la pesanteur de six cents livres. Il est déjà facile de voir combien moindre doit être la force motrice nécessaire à faire fonctionner la nouvelle invention et de quelle économie elle peut être.

Maintenant sa vitesse est triple : pendant qu'avec l'ancien système on obtient 125 révolutions des faisceaux de scies à la minute, avec celui de M. Beaudry on en obtient 375.

Les scies sont moins épaisses, parce qu'elles n'ont pas besoin d'être tendues et le sciage plus uni, en sorte qu'on calcule généralement que sur mille billots, on épargne mille pieds de bois.

Le système de M. Beaudry est d'autant plus ingénieux qu'il est plus simple. L'idée en est prise du mode de sciage à la scie de long. Les forces sont employées absolument de la même manière et c'est en cela que consiste le mérite et la nouveauté de l'invention. La conséquence en est que le trait de scie est toujours de la plus grande précision, car la scie n'est pas plus exposée à dévier de son chemin que si elle était conduite par une main sûre et habile.

Comme on le voit cette nouvelle invention est destinée à faire une révolution dans l'industrie. Généralisée ici dans notre pays encore couvert de forêts, elle ne peut manquer de faire des prodiges. Sa puissance est, à peu de différence près celle d'un faisceau de scies rondes si la chose était praticable, quoiqu'elle soit d'une plus grande économie parce qu'elle épargne une quantité considérable de bois.

Cette nouvelle invention, comme toutes celles qui n'ont pas l'expérience du temps pour en faire apprécier la valeur, a rencontré jusqu'aujourd'hui de grandes difficultés. Cependant les plus incrédules sont obligés d'en reconnaître le mérite.

M. Stoddard l'a adopté à sa manufacture de bois en notre ville, pour en faire l'expérience, et

tous ceux qui ont voulu la voir fonctionner depuis le printemps peuvent rendre le témoignage que c'est une invention véritablement merveilleuse.

La semaine dernière dans un essai que l'on en a fait en cette ville, on a scié l'énorme quantité de 400 billots dans l'espace de douze heures de temps, et ce avec un seul faisceau de scies.

Nous croyons qu'il serait du devoir de tous les industriels du pays de se hâter d'utiliser cette nouvelle invention, qui dans son genre est appelée à rendre à l'industrie les mêmes services que la faucheuse ou les moulins à coudro.

C'est M. G. Talbot écuyer avocat et M. Borrowes de Québec, qui, croyons nous, sont aujourd'hui en possession du brevet de cette invention, et se sont chargés de la populariser.

Leurs courageux efforts pour faire de cette invention une invention canadienne, et empêcher nos voisins de se l'approprier, méritent assurément les plus grands éloges.

LE SUCRE.

Nous donnons maintenant l'énumération des différentes sortes de Sucres qui se trouvent dans le commerce.

10. SUCRE BRUT. *Raw or brown Sugar*.—C'est le sucre qui n'a point subi l'opération du terrage, qui a été cristallisé, égoutté et entassé dans des barriques ; c'est aussi le Sucre rouge ou moscovade. C'est une branche d'importation très active. Les Sucres bruts sont ordinairement réservés au raffinage français. Ils doivent être blonds ou gris, pâles, bien cristallisés, brillants, durs, secs et le moins gras possible.

Afin de pouvoir comparer entre eux les divers sucres répandus dans le commerce, on établit des types ou points de comparaison invariables, échelonnés depuis les nuances les plus basses jusqu'aux plus élevées, et auxquels on rapporte les échantillons qui s'en rapprochent le plus. Ces types font foi en matière de commerce et sont mis à la disposition des commerçants par la Chambre syndicale des Courtiers. Comme ils sont susceptibles de s'altérer à la longue, on les renouvelle chaque année.

Pour le Sucre brut, le type en usage est le sucre désigné sous le nom de *bonne quatrième*, ou *quatrième nuance* choisie pour qu'il soit intermédiaire ; ce sucre doit avoir les caractères que nous venons de citer. On a pris pour point de départ, dans l'établissement des nuances, le blanc parfait, qui, s'il existait, serait, qualifié de *première nuance* ; la *seconde nuance* est d'un blanc moins pur ; la *troisième nuance*, ou, par abréviation, la *troisième*, est composée de sucre d'une cristallisation très brillante, et d'une couleur jaune claire ou grise argentée, dont les nuances varient et sont graduellement moins tranchées ; les nuances ou qualités supérieures de la *bonne quatrième* s'en rapprochent beaucoup, et lui sont quelquefois assimilées. Les nuances supérieures de la *troisième* se trouvent plus particulièrement dans les sucres de la Chine et de l'Inde et dans les sucres terrés.

On distingue les sortes de Sucres suivants : Les Sucres bruts *Porto-Rico* et *Cuba*, de bonne qualité, et toujours recherchés par les raffineurs. On les classe en *belle et fine quatrième* ; *bonne quatrième* (type) ; *quatrième bonne ordinaire* ; *quatrième ordinaire*. Ils donnent peu de matières étrangères ; ils viennent en barriques de 500 à 550 kilog., en tierçons et quarts (300 et 120 kilog. environ).

Les Sucres bruts *Martinique* et *Guadeloupe* sont en qualités très irrégulières ; la fabrication en est généralement moins bien soignée. Divers perfectionnements, cependant, introduits depuis peu de temps dans quelques habitations, ont donné des qualités estimées. On les classe en *fine quatrième* (type supérieur) ; *belle quatrième* ; *bonne quatrième* (type) ; *bonne ordinaire* ; *ordinaire* ; *basse quatrième* (type inférieur) ; *plaque à gras*. Ils viennent en barriques de 500 à 600 kilog., en tierçons et quarts.

On reçoit quelquefois des Sucres très blancs qui sont des qualités très supérieures de Sucre brut préparés d'une manière particulière ; on les appelle *Sucres d'usine* : on ne peut les assimiler aux Sucres terrés. On les classe de 5 à 7 fr. au-dessus de *bonne quatrième*.

Le Sucre brut de *Cayenne* est généralement en grains bien divisés, plus fins que ceux de la Guadeloupe, et plus enveloppés de substance mucoso-sucrée.