

sur la marchandise. Partout où ils ont passé, on s'aperçoit—un peu tard—qu'il vaut mieux encore acheter au magasin, ou l'on est servi par quelqu'un de responsable qui n'oserait pas, même s'il le désirait tromper sa clientèle de cette façon.

Un voyageur anglais du seizième siècle signalait ainsi la découverte qu'il a fait de l'usage du café chez les Turcs :

"Il est compté de grande politesse parmi eux (les Turcs) de donner à leurs amis qui viennent les visiter une infusion de scudella ou café, qui est plus saine qu'agréable à prendre, car elle anime la conversation et chasse la somnolence. Leur breuvage le plus commun est le café, qui est une sorte de breuvage noir, fait d'une sorte de lentille appelée coana, que l'on moule au moulin et que l'on fait bouillir dans l'eau, pour la boire ensuite aussi chaude qu'on peut la supporter. Il paraît que cela combat l'effet des crudités qu'ils consomment, se nourrissant d'herbes et de viandes crues. Leurs cafés sont plus communs que les buvettes en Angleterre, mais ils ont moins l'habitude de s'asseoir dans l'intérieur que sur des bancs des deux côtés de la rue, près du café, chaque homme avec sa tasse pleine, fumante, dont ils reçoivent la fumée dans leur nez et dans leurs oreilles, puis boivent à petites gorgées, en parlant et bavardant entre eux. S'il y a quelque nouvelle, c'est là qu'il en est parlé.

Il se consomme une si effroyable quantité d'alcools, à l'heure actuelle, qu'on ne leur donne guère le temps de vieillir : cela désole les amateurs innombrables de ce liquide qui, n'ayant que peu de chance de vieillir eux-mêmes se féliciteraient tout au moins, de succomber sous les attaques d'un liquide généreux et anacréon.

Les électriciens ont obtenu quelques résultats de vieillissement au moyen de l'effluve électrique; mais en y regardant de près, on a vu que le vieillissement était dû au dégagement, par l'électricité, de l'ozone, ou oxygène ozonisé, lequel exige un mécanisme assez considérable.

M. Villion, qui est spécialiste en la matière, arrive donc au même résultat en laissant tout simplement l'alcool, eau de vie ou liqueur quelconque à bonifier, en contact prolongé avec l'oxygène sous pression, à une température variable selon le résultat à obtenir.

L'appareil est simple. Il se compose d'un récipient en cuivre résistant dans lequel on place le liquide : on y introduit l'oxygène à la pression de quatre livres, et l'on chauffe.

Voulez-vous du cognac, de l'Armagnac, de la fine-champagne? Vous n'avez qu'à parler et à indiquer de quelle année doit dater la savoureuse liqueur. Avec un peu d'habitude et d'expérience, on vieillit à point, en deux, trois ou quatre oxydations, le modeste alcool de mélasse ou de maïs qui doit flatter délicieusement le palais des amateurs.

Partant de ce principe que l'alcool à haute dose est un destructeur de l'organisme et un liquide abrutissant, et puis qu'il est bien entendu, d'autre part que sa consommation est entrée dans les mœurs et que rien ne saurait l'en déraciner, on ne peut que se féliciter de le voir se présenter à ses adeptes sous une forme aussi élégante que possible. A ce titre, le procédé de M. Villion, déjà fort usité, paraît-il, et qui donne de bons résultats, mérite d'être signalé avec éloges.

Chronique de Québec

Mardi, 5 décembre 1893.

Moins d'un mois nous séparé de l'approche des fêtes, les chemins d'hiver sont dans un excellent état, et ce que je prévoyais dans l'une de nos précédentes chroniques se réalise : le commerce bat son plein dans le détail, surtout pour la fourrure et les nouveautés.

Plusieurs marchands que j'ai consultés m'ont répondu que rarement les affaires avaient été plus actives à cette saison de l'année. Cela est dû à une double cause : d'abord aux facilités de communications avec les paroisses environnantes, que le mauvais état des chemins forçait à l'isolement, et ensuite à la prévoyance et au bon goût des marchands de nouveautés dont les splendides assortiments font les délices et l'envie des clients des deux sexes.

Les étalages de jouets et cadeaux de Noël et du nouvel an commencent à se montrer sur divers points de la ville, et promettent de surpasser en variété et en splendeur tout ce qui s'est vu jusqu'ici.

Dans le gros, on a déjà, presque partout, complété les inventaires.

C'est une avance de deux à trois semaines sur les années passées.

On est généralement satisfait du résultat des opérations de l'année courante. Si les opérations de l'automne accusent une diminution notable dans les affaires de gros en nouveautés, relativement à la période correspondante de l'année dernière, les premiers mois, au contraire, ont été beaucoup plus actifs, ce qui fait une compensation suffisante dans l'ensemble.

On est maintenant à préparer les échantillons du printemps et les voyageurs seront bientôt sur la route.

La collection laisse beaucoup à désirer cependant, et on paraît partout disposé à user de prudence dans les ventes prochaines. Gare aux mauvais payeurs !

EPICERIE

Semaine moyenne, les ventes ont été meilleures que la semaine précédente dans le détail. Cela est dû à la "bordée" tant désirée, qui nous a donné les beaux chemins d'hiver, et fait par conséquent affluer les acheteurs des alentours chez nos épiciers. Dans le gros il y a diminution dans les ventes, mais on ne se déconcerte pas, car à Québec, après la fermeture de la navigation, il y a toujours une courte relâche des affaires. Aussi on se prépare dans plusieurs maisons à faire l'inventaire.

Les sucres ont subi une légère diminution comme on pourra le constater par les cotes ci-dessous :

Sucres : Jaune, 3½ à 4½c ; Cut Loaf, 6½ à 6¾c ; Powdered, 5½c ; granulé, 5½ à 5¾c ; quart, 5½c ; ext. ground, 6¾c ; boîtes, 6¾c. Sucre d'Érable 8c la lb.

Sirops : Barbades, No 1, 33 à 34c ; No 2, 31 à 32c ; tierce, 35 à 36c ; quart, 38 à 37c. Beurre : frais, 24c ; marchand, 17 à 19c.

Fromage : 10 à 11c. Œufs : frais, 18 à 20c.

Conserves : Saumon, British American,

\$1.40 ; Clover Leaf, \$1.42½ ; Homard, No 1, \$1.75 à \$1.89 ; do, No 2, \$1.40 ; blé d'inde, 90c à \$1.00 ; Pois, \$1.00 à \$1.10 ; Pêches, 3 lbs. \$2.95 ; do, 2 lbs. \$1.85.

Vermicelle : en boîte, 5½c lb. en qt, 5c lb. Vermicelle de Québec : Boîte 5c. lb, Quart 4½c lb.

Riz \$3.50 à \$3.60 ; "Pot Barley" \$4.00. Amandes : Tarragone, 13c, do Ecallées, 27c. lb.

Sel : En magasin, 40 à 55c ; fin, ½ de sac 38 à 39c ; gros sac, \$1.45 à \$1.50.

Raisins : Valence, 4½ à 5c ; "Crown Layers" frais, 7 à 7½c ; Currants, 5½ à 6c.

Alcalis : Soda à laver, \$1.00 à \$1.10 ; do à pâte \$2.50 à \$2.75 ; Empois, No. 1, 5c ; do satin, 7½c ; caustique cassé, \$3.25 à \$3.35. Allumettes : cartes, \$3.10 à \$3.25 ; Telegraph, \$3.00 à \$4.00 ; Telephone, \$3.70 à \$3.80 ; Dominion, \$2.40 ; Lévis, \$2.25 à \$2.40.

Huile de charbon : 12 à 13c.

Tabac Canadien en feuilles, 15 à 18c.

BOIS DE CHAUFFAGE

Erable : 3 pds., \$4.50 à \$5.00 ; 2½ pds \$4.00 ; merisier, 3 pds \$4.00 à \$4.25 ; do 2½ pds \$3.20 à \$3.50 ; bouleau, 3 pds \$2.80 à \$3.20 ; do 2½ pds \$2.50 à \$2.80 ; épinette rouge, 3 pds \$3.40 ; do 2½ pds \$2.80 à \$3.00 ; cyprès, 3 pds \$2.80 ; épinette grise, 3 pds \$3.00.

FRUITS

Le marché aux pommes se maintient ferme et les stocks sont assez abondants : Pommes : Greening, \$3.00 à \$3.50 ; N. Spy, \$3.25 à \$3.75 ; Russets, \$3.75 à \$4.25 ; pommes communes, \$1.00 à \$2.00.

Oranges : Floride \$3.50 à \$4.00 ; Californie \$4.00 ; Roddi \$3.50 à \$4.00 ; Jamaïque B. bl. \$6.00 ; boîte \$4.00 ; citrons \$4.00 à \$5.00 la boîte.

Raisins : Bleu, vert, 40c le panier ; dattes 6½ à 7c ; figues 14 à 15c.

Noix : Châtaignes 14 à 15c ; Brésil 13 à 14c.

Oignons : "Can. Red" \$2.50 à \$2.75 ; Spanish \$4.50 ; Egypte en sac 2½ à 3c la lb.

FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

Semaine assez tranquille dans cette ligne. Les ventes sont limitées et la collection faible. Les prix sont fermes aux cotes ci-dessous :

Farines : Superfine, \$2.75 à \$3.00 ; Fine, \$2.50 à \$2.60 ; Forte, \$4.00 à \$4.25 ; Extra, \$3.10 à \$3.25 ; Patente, \$5.00 ; S. Roller, \$3.45 à \$3.60 ; S. Baker Manitoba, \$3.75 à \$4.00.

Grains : Avoine par 34 lbs 37 à 38c ; Orge 55c ; Son 85c ; Gruau \$1.25 à \$1.50 ; Fèves \$1.50 à \$1.60 ; Pois No. 1, 85c ; Pois No. 2, 72 à 75c ; Blé d'Inde 65 à 67c ; Foin par tonne \$10.25 à \$11.00 suivant la qualité.

Poissons : Morue verte No 1, \$4.75 ; Do No 2, \$4.00 ; Saumon No 1, \$15.00 ; Do No 2, \$14.00 ; Hareng, C. B., \$5.75 ; Do, Labrador, No 1, \$6.50 à \$7.00 ; Do, do, No 2, \$6.00 à \$5.50 ; Truite, \$10.

Provisions : Lard Short Cut, \$22.50 ; Saindoux en saux, \$1.75 à \$1.80 ; Do en chaudière, 9 à 9½c ; Suif, 5 à 6c ; Do en panne, 3½ à 4c.

Huiles : Loup-marin "Straw" 35c ; de morue, 32 à 33c ; de marouin, 35 à 40c.

Je ne puis passer sous silence les efforts que font un grand nombre de nos capitalistes pour promouvoir les intérêts du chemin de fer de Québec à Parry Sound.

Les membres du Bureau de Commerce ne laissent pas échapper une occasion de pousser l'entreprise en vue des résultats extraordinaires qu'on a droit d'en attendre pour Québec. L'apathie qu'ont rencontrée les promoteurs du projet dans les commencements semble s'être dissipée, et il y a tout lieu de croire que ce chemin de fer entrera bientôt dans le domaine du fait accompli.

Un des inspecteurs officiels des manufactures fournit dans son rapport annuel au gouvernement des statistiques fort intéressantes relatives à nos industries québécoises.

Malheureusement, c'est la première fois qu'on s'est avisé de dénombrer les employés de manufactures et il est difficile, pour ne pas dire impossible, de connaître par ce moyen s'il y a progrès sur les années précédentes.

Tous ce que je puis vous promettre, c'est de vous communiquer dans une pro-