

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

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

BUREAU: No 35, rue St-Jacques, Montréal

ABONNEMENTS:

Montréal, un an.....\$2.00

Canada et États-Unis.....1.50

France.....fr. 12.50

Publié par

Société de Publication Commerciale

J. MONIER, Directeur.

F. E. FONTAINE, Gérant.

Téléphone 2602.

MONTRÉAL, 6 JANVIER 1892

NOTRE CIRCULATION

Notre circulation dans la province de Québec est actuellement plus considérable que celle de tous les autres journaux commerciaux. Nous sommes prêts à en faire la preuve dès que cette assertion sera sérieusement contestée.

Café composé

Une décision rendue en appel la semaine dernière, établit définitivement l'interprétation qu'il faut donner à la loi concernant les falsifications. Tout article qui contient des substances étrangères à celle dont il porte le nom, ne doit être livré à l'acheteur que dans des sacs ou paquets portant le mot "composé" ou, en anglais "compound." Le café, les épices, le poivre, tous les autres articles dans lesquels les empaqueteurs font entrer diverses substances étrangères pour diminuer le coût, ne devront par conséquent être livrés par le détailleur à son acheteur, soit dans l'emballage originaire, soit, s'il faut défaire le paquet, dans des sacs portant visiblement le mot "composé" ou "compound." La loi, a dit le juge, a été faite dans l'intérêt du consommateur et pour le protéger; il faut donc qu'il sache bien que ce qu'il achète n'est pas l'article absolument pur afin que, s'il préfère un mélange de chicorée, de pois et de café, le pain grillés au véritable M. H. n'aura pas à reprocher à l'acheteur de le tromper sur la nature de sa marchandise.

Evidemment c'est une nouvelle source de tracas et de trouble pour le détailleur, qui, neuf fois sur dix, vend ses produits tels qu'ils les achète, sans s'inquiéter s'ils sont purs ou non, pourvu qu'ils plaisent à sa clientèle. Il y a deux manières, croyons-nous, de réduire ce trouble à son minimum: la première dépend du détailleur qui, en achetant ses sacs de papier, pourrait faire imprimer sur une partie le mot "composé," ou bien encore avoir un timbre de caoutchouc pour timbrer ses sacs de ce mot indispensable. La seconde est à la disposition des empaqueteurs et nous croyons que ceux d'entre eux qui l'encourageront auront de l'encouragement de la part des épiciers: ce serait d'emballer leur marchandise en quartiers, demi-livres et livres, afin

que le détailleur pût toujours la vendre dans son emballage originaire. Le coût extra de cet emballage ne devrait pas être bien considérable et la protection, l'économie de temps et de trouble pour le détailleur vaudrait bien sans doute une légère augmentation de prix.

Quant aux épiciers qui font eux-mêmes leurs mélanges, ils devront avoir recours aux sacs estampés s'ils veulent rester dans les limites de la loi.

Ici se pose une question qui paraît assez difficile à résoudre. On sait que la graisse commune que les épiciers et les bouchers achètent au seau n'est pas un produit pur de la graisse du porc. Il y entre une quantité plus ou moins considérable d'huile de graine de coton, substance parfaitement inoffensive, qui ne diminue point la valeur de l'article au point de vue de l'alimentation, mais enfin qui n'est pas de la graisse. Or, cette graisse se détaille sans emballage: où faudra-t-il que le détailleur mette le fameux mot "composé"?

VANILLE.

La vanille est le fruit de plusieurs espèces du genre *Vanilla*, plantes herbacées et grimpantes de la famille des Orchidées, originaires des contrées chaudes de l'Amérique et de l'Asie.

Ces végétaux s'accrochent au tronc des arbres, à l'aide de racines aériennes et s'élèvent ainsi à des hauteurs considérables. Leurs gousses nous arrivent desséchées et diminuées de volume de moitié ou des trois quarts.

Pour les préparer, on en réunit un certain nombre qu'on trempe dans l'eau bouillante et qu'on expose ensuite, pendant une journée, à l'air libre et à quelques rayons du soleil. On les enduit alors très légèrement d'huile d'acajou, afin qu'elles se dessèchent lentement et conservent leur mollesse, et chacune d'elles est entourée d'un mince fil de coton, qui prévient la séparation des valves. Une liqueur visqueuse ne tarde pas à s'écouler de l'extrémité renversée: on en facilite l'écoulement par une légère pression, et les gousses ne tardent pas à acquérir leur parfum et leurs différentes qualités.

Sortes commerciales. — La vanille comprend trois sortes principales savoir: LA VANILLE LEC (*Vanilla Sativa* Schiede), qui est la plus estimée. Elle est formée de gousses d'un brun noirâtre ou rougeâtre, onctueuses et souples, longues de 15 à 20 centimètres, épaisses de 7 à 9 millimètres, amincies à leurs extrémités, recourbées à leur base et remplies d'une liqueur noire huileuse et balsamique dans laquelle nage une infinité de très petites graines noires et brillantes. Leur surface est ridée longitudinalement et se recouvre avec le temps de petites aiguilles cristallines (acide vanillique ou vanilline), disposées perpendiculairement. On la désigne sous le nom de *vanille givrée*.

La VANILLE ÉTARDE ou V. SIMAROQNA (*Vanilla Sylvestris* Schiede), simple variété de la précédente et moins estimée. Elle est plus courte et moins épaisse, blonde, moins onctueuse et ne givre pas.

La VANILLE BERA ou VANILLON (*Vanilla pompona*, Schiede), est en gousses plus courtes et plus épaisses, mesurant 0m16 sur 0m018, ordinairement bûchées et enduites d'un liquide sirupeux noirâtre.

Usages. — La vanille nous vient presque exclusivement du Mexique où elle croît dans les lieux humides et ombragés du littoral de l'État de Vera-Cruz, etc. est ordinairement par la voie de France qu'elle parvient sur le littoral européen.

La culture de la vanille a pris depuis quelques années, une grande importance à la Réunion où elle remplace celle du girofle. Les échantillons exposés à Vienne en 1873 ne le cédaient en rien aux plus beaux spécimens du Mexique et vous pouvez voir, messieurs, qu'il en est de même de cet échantillon exposé à Paris deux ans après, lors du Congrès de géographie, et qui fait actuellement partie de la collection du Muséum de Rouen. L'exportation de cette colonie, qui n'était en 1849 que de 3 kilogrammes, s'élevait en 1865 à 35,376 kilogrammes. Mais cet apport considérable sur les marchés européens détermina une grande baisse de prix, de sorte que les mécomptes qui en résultèrent pour les planteurs, joints à une maladie qui apparut sur les vanilliers, diminua notablement la production. L'exportation de 1870 fut réduite à 3,983 kilogrammes et remonta à 15,826 kilogrammes l'année suivante.

La vanille est employée comme aromate: on en fait une grande consommation dans la confiserie et la pâtisserie, ainsi que dans la préparation des chocolats, en utilisant en même temps la propriété qu'elle a de préserver les corps gras de la rancidité. Son principe actif, la vanilline (C₁₀H₈O₆), est un aldéhyde qui s'y trouve dans la proportion moyenne de 2 p. c.

Actualités.

Un homme bien portant mange en moyenne près de deux livres et demi de nourriture solide par jour. Quelques races mangent plus que d'autres: mais on peut contrebalancer cela par la consommation moindre des enfants et des individus délicats des nations civilisées. Maintenant comme d'après les calculs les plus récents, il y a sur notre planète 1,497,000,000, d'êtres humains, on peut en conclure qu'il se consomme, dans le monde entier, 3,607,770,000 livres soit 1,610,612 tonnes de nourriture solide par jour.

Et comme chaque individu boit en moyenne près de deux chopines et trois quart par jour, on calcule que la susdite quantité de nourriture est arrosée de 4,047,888,000 chopines de liquides quelconque, c'est-à-dire, de quoi remplir un réservoir de 144 verges de longueur,

d'autant de largeur et d'autant de profondeur.

On prédit que les pièces spéciales de 50c, frappées en souvenir de l'exposition de Chicago vont donner lieu à la contrefaçon sur une grande échelle. On peut produire une pièce exactement semblable, et de même titre pour 40c chaque, tandis qu'on va pouvoir les vendre \$1.00, ce qui laisse un bénéfice net de 60 p. c.

L'honorable M. Taillon, premier ministre, a déclaré que les marchands devront payer la taxe pour cette année, mais la législation fiscale va être amendée pour l'année prochaine.

La peau du saumon à chien (saumon commun dont les sauvages nourrissent leurs chiens dans la Colombie Anglaise) donne au tonnage un cuir d'un grain très fin, très durable imperméable et presque le meilleur cuir du commerce.

On va faire l'essai du pavage en acier, à Chicago. C'est-à-dire, du pavage sur acier. On met, sur un lit de ciment, de béton ou de sable, des plaques d'acier solidement accrochées les unes aux autres et garnies de cases où viennent s'emboîter les blocs de bois qui forment le dessus du pavage.

Les chutes de Niagara ont un débit estimé de 100,000,000 de tonnes d'eau par heure, ce qui représente un pouvoir de 16,000,000 de chevaux vapeur. La production totale du charbon dans le monde entier pendant une année ne serait pas suffisante pour pomper cette eau et la reporter en avant des chutes.

Au pied du Mont Blanc se trouve le plus vieux châtaignier du monde; il a une circonférence de 213 et est âgé de 2000 ans.

L'approvisionnement d'eau de Jérusalem vient des bassins construits par Salomon et est conduit par un aqueduc construit par les croisés.

La première découverte du charbon en Amérique est due au Père Hennepin, qui a signalé ce précieux minéral à Ottawa, Illinois, en 1669.

Nous avons reçu de MM. Thibaut frères & Cie, nos grands importateurs de nouveautés de la rue St-Paul, de magnifiques étrennes: c'est un calendrier, en forme de pupitre, artistement décoré avec les dates inscrites sur trois tambours mobiles qui les amènent, ressortant en blanc et noir sur le ton général d'un jaune crème. Le pupitre est creux et, en l'ouvrant, nous y avons trouvé un assortiment d'enveloppes de grandeurs assorties et de première qualité.

Nos meilleurs remerciements.