

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE
Commercé, Finance, Industrie, Propriété Foncière, Assurance

Publié par ALFRED et HENRI LIONAIS, directeurs-propriétaires, au No 25 rue Saint-Gabriel, Montréal, Téléphone Bell Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnements: Montréal et Banlieue, \$2.00; Canada et Etats-Unis, \$1.50; France et Union Postale, 15 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire au moins 15 jours avant l'expiration, et ne cessera que sur un avis par écrit, adressé au bureau même du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toutes communications simplement comme suit: LE PRIX COURANT, MONTREAL, Can.

MONTREAL

VOL. XXIV

VENDREDI 7 AVRIL 1899

No 1

BIBLIOTHEQUE

COMMERCE, INDUSTRIE, FINANCE

A la première assemblée des directeurs de la Canada Mutual Fire Insurance Company, M. H. H. Ethier, banquier des Laurentides a été élu président; M. A. J. H. St-Denis, N.P., vice-président et M. A. P. Simard, secrétaire-trésorier et agent général.

D'après le brevet Gouts et Désar-moise, on peut conserver le lait en le soumettant à l'action des substances gazeuses, plus particulièrement d'acide carbonique et d'azote, sous une pression plus ou moins grande, dans des appareils gazogènes tels qu'il en existe pour la fabrication des eaux gazeuses artificielles.

Ces appareils sont nombreux et ils peuvent être tous utilisés.

L'action antiseptique et antiputride bien connue de l'acide carbonique, et les propriétés neutralisantes de l'azote assurent au lait ainsi traité une conservation presque indéfinie.

La pression de plusieurs atmosphères, que supporte le lait dans les siphons ou bouteilles, maintient en suspension tous ses éléments.

Pour enlever au lait la saveur acidulée du gaz acide carbonique, il

suffit de soumettre ce lait, pendant une ou deux minutes soit directement, soit dans un bain-marie, à une légère chaleur (36° c.) correspondant à la température normale du corps humain.

Si le lait est traité par l'azote, ou tout autre gaz insipide, cette opération devient inutile, étant donné leur faible densité et leur peu de solubilité.

M. Angelo Mariani, de Paris, dont le nom est aussi connu en Amérique qu'en Europe, a passé quarante-huit heures à Montréal. M. Mariani est le propriétaire et l'inventeur du tonique "Vin Mariani" et fait un voyage autour du monde. M. Mariani a été, pendant son séjour parmi nous, l'hôte de son actif représentant, M. Lawrence A. Wilson.

Dans une correspondance de Chicago datée du 16 janvier 1899 et que publie le ministère du Commerce en France, nous lisons ce qui suit :

Dans une étude sur "les Grands Lacs" et dans d'autres rapports plus récents, j'ai déjà appelé plus d'une fois l'attention sur la question de créer une voie ininterrompue et suffisamment profonde pour assurer au port de Chicago—qui déjà actuellement, quant au tonnage du mou-