

leurs, on paie les pommes canadiennes presque le double de l'année dernière. Un acheteur français a passé ces jours-ci, un marché pour un lot considérable de pommes à \$2.50 le baril sur place, pour livraison et expédition immédiate et \$2.75 pour livraison à la fin de l'automne ou en hiver. Le transport à Montréal coûtera 25 cents par baril. Le baril de 3 minots (*bushels*) pèse en moyenne de 175 à 180 livres, poids brut, soit 150 livres net. Ce poids varie naturellement suivant la variété. L'unité de vente est le baril, de 3 bushels, sans se rapporter au poids.

Les frets actuels de Montréal en Europe sont : pour Liverpool et Londres, 2s 6d (3 fr 12½) ; pour Glasgow et Bristol, 3s (3 fr. 75) le baril. Pour la France on paie 3s.

L'expédition des pommes à cidre, nous dit M. Barry paraît peu profitable ; les barils sont plus chers, on les paie 35 cents au lieu de 30 cents, la main d'œuvre est plus chère, surtout en ouvriers d'expérience et il faut un personnel expérimenté ; les pommes doivent être cueillies à la main et emballées avec soin, bien serrées, afin que les chocs en cours de route ne puissent faire remuer les fruits. Le fret et le transport par terre sont les mêmes que pour les bonnes qualités. Il faudrait qu'on eût la pomme pour rien, pour pouvoir y faire ses frais et elle doit coûter au moins 40 à 50 cents par baril. Il serait plus pratique, ou bien de faire sécher les pommes en quartiers, ce qui en réduirait le volume, et par conséquent le fret, ou bien de faire le cidre ici et de l'importer tout fait en France.

Les principales maisons de Montréal qui exportent la pomme à l'état frais sont :

Wm. Nivin & Son, 47 rue William.

Hart & Tuckwell, 159 rue McGill.

John Caldwell & Co, 173 rue McGill.

J. J. Vipond & Co, 177 rue McGill.

John Barry & Sons, 185 rue McGill.

Bell, King & McLaren, 189 rue McGill.

Irwin, Harris & Co, 209 rue McGill.

A. Bowes & Co, 211 rue McGill.

C. A. Chouillon & Cie, 14 Place Royale.

Outre la pomme fraîche, on fait au Canada la pomme sèche et la pomme évaporée. La pomme sèche

n'est pas produite industriellement. Les propriétaires de vergers traitent ainsi les fruits dont ils n'ont pas l'écoulement avantageux à l'état frais et c'est le marchand rural qui recueille le produit des particuliers pour l'expédier à la ville. On devra s'adresser pour se le procurer aux négociants en fruits frais dont nous venons de donner une liste.

Les pommes évaporées sont le produit d'une industrie spéciale et peuvent être achetées chez les fabricants ou chez leurs représentants.

Voici une liste des fabricants de pommes évaporées :

G. Matchett, Waterford, Ontario.

Mahler Brothers, Chatham, Ontario.

Clark & Co, Brighton, Ontario.

McPherson & McGugan, Cedar Spring, Ontario.

L. Mahler, Strathroy, Ontario.

L. K. Shourd & Co, Wellington, Ontario.

F. L. Preskett, Owen Sound, Ontario.

R. J. Graham, Norwich, Ontario.

Louis Mahler, Brussels, Ontario.

The Royal Packing Co., Board of Trade, Montréal, P. Q.

Et aussi la Canadian Cannery Consolidated Co. déjà nommée.

La maison française C. A. Chouillon & Cie, 14 Place Royale, Montréal, représente plusieurs de ces fabriques pour l'exportation.

Dans certaines régions, on cultive en grand la tomate que des fabriques voisines achètent pour la mettre en conserves. Ces fabriques se sont presque toutes syndiquées sous le nom de "The Canadian Cannery Consolidated Company Limited" ; le siège social de ce *trust* est : 30 St. James street South, Hamilton, Ontario. En dehors du *trust*, on trouve cependant quelques fabriques, dans la province de Québec, qui sont :

John W. Windsor, Montréal, P. Q.

Racine, de Gruchy & Cie, La Prairie, P. Q.

Wilfrid Sarrasin, Bord à Plouffe, P. Q.

Cyrille Taillefer, Bord à Plouffe, P. Q.

Becquet Canning Co, St Pierre les Becquets, P. Q.

St-Eustache Canning Co, St-Eustache, P. Q.

(Bulletin Ch. Commerce Française.)

Tomates, Pois, Blé-d'Inde

La maison Laporte, Martin et Cie cote actuellement des prix pour les Tomates, Pois, Blé d'Inde, des premières marques. Nous référons nos lecteurs à son annonce dans une autre colonne.



Mercredi, 23 sept. 1903.

Des fabricants de chaussures nous ont appris que, malgré la période d'entre-saison il n'y avait pas lieu de se plaindre des commandes reçues. Les livraisons de marchandises se sont faites jusqu'à présent dans des conditions avantageuses, à des prix satisfaisants ; la production s'est maintenue dans une bonne activité, et, encore actuellement, l'ouvrage est assez abondant, nous dit-on. Il faudrait des statistiques précises pour connaître exactement les progrès réalisés dans cette industrie, et ces statistiques, font défaut en ce qui concerne Québec. D'un autre côté, il est naturel que les renseignements pris sur place, de la bouche même des intéressés, soient difficiles à obtenir et manquent quelquefois de certitude. Tout de même, il est notoire aujourd'hui que la production locale a une tendance à commander la confiance du public et des prix équitables. Au dernier grand congrès des industriels canadiens, à Toronto, Québec était représenté par quelques-uns de nos importants manufacturiers, dont nous voyons les noms apparaître dans le bureau des directeurs, ce qui indique le prestige dont ils jouissent. Ils le méritent, car l'élan qu'ils ont donné aux entreprises québécoises a produit des résultats sensibles dans ces dernières années, et prend de l'extension tous les jours. C'est à ce point qu'on entrevoit déjà l'époque où la grande industrie, encore dans son enfance chez nous, y acquerra son plein développement.

Les magasins de nouveautés ont attiré, cette semaine une affluente considérable de visiteurs.

Les ventes ont bien été, grâce à l'annonce judicieuse, à l'excellent choix des marchandises de saison, et aussi à la veine persistante de beau temps. La coutume des expositions printanières existait déjà ; l'on a imaginé, cette année en plusieurs endroits, l'exposition des modes d'automne et d'hiver, des fourrures, etc. et, pour donner encore plus d'importance à l'innovation, l'on a même choisi des heures de soirée, durant lesquelles le public est admis à contempler les chefs-d'œuvre de confection artistiquement disposés pour le plaisir des yeux et la convoitise des acheteurs. Voilà quelque chose qui indique la peine que l'on se donne pour satisfaire tout le monde. Ces méthodes nouvelles jointes à la multiplicité et à la continuité de l'annonce dans les journaux, sont deve-