



Mercredi, 14 novembre 1800.

Pratiquement, le chemin de fer du Grand Nord est devenu l'un des facteurs les plus puissants de la prospérité de Québec. Il ne s'agit pas tant de constater aujourd'hui l'existence d'une nouvelle voie ferrée reliant l'ouest canadien et américain avec la ville de Québec, que d'établir que cette voie ferrée a sa raison d'être dans le fait que les produits venus de l'ouest peuvent non seulement être amenés directement chez nous, mais peuvent en être facilement transbordés dans les steamers de grand tonnage pour ensuite être livrés aux endroits de consommation. L'expérience faite cette semaine même a donné les résultats les plus satisfaisants.

Non seulement une dizaine de chars à grains ont atteint Québec venant sans arrêt des lieux de production, mais ils ont été emmagasinés avec facilité dans les élévateurs construits pour les recevoir, et ils ont ensuite été transvidés dans la cale d'un steamer destiné à prendre la haute mer sans délai. Il y a donc là une démonstration palpable d'un état de chose nouveau en ce qui concerne les moyens pratiques de transport des produits naturels du sol canadien et américain. Voilà donc une entreprise menée à bonne fin jusqu'à présent. C'est, sans doute, le secret de l'avenir de prouver si cette ligne nouvelle aura du succès, mais nous constatons la réalisation d'un projet qui tend à améliorer le commerce général du pays, et il nous semble que tout bon Canadien doit en être fier.

Nous croyons que la tempête de neige de la nuit dernière nous a amené définitivement l'hiver. C'est à peu près l'époque où il faut songer à voir clore la saison de navigation, et les préparatifs faits en vue de cette éventualité indiquent que ce n'est plus qu'une question de quelques jours. Toutes les principales expéditions pour l'étranger sont maintenant à peu près terminées. Les bateaux à vapeur de cabotage, qui font le service régulier du marché entre Québec et les paroisses riveraines en amont et en aval le long du fleuve, ont eux aussi à peu près transporté toute la partie disponible des céréales et légumes nécessaires à l'approvisionnement de Québec, et vont bientôt prendre leurs quartiers d'hiver. Les goëlettes prennent leurs derniers chargements pour les ports en bas du fleuve, et la flotte ordinaire des vaisseaux de tout tonnage se fait de plus en plus rare dans notre port. Sans avoir vu les rapports du pilotage pour le havre de Québec et au-dessous, nous avons lieu de croire que la corporation des pilotes va partager entre ses membres une somme relativement considérable, eu égard au fait que la flotte du St-Laurent a été diminuée par les nécessités de la guerre.

..

EPICERIES

Sucres raffinés : Jaunes, \$4.10 à \$4.20; blanc \$4.55; granulé, \$5.00 à \$5.15; powdered, 7c.

Melasses : Barbade pur, tonne, 40 à 42c. Porto Rico, 38 à 42c; Fajardos, 48 à 50c.

Beurre : Frais, 20c; Marchand, 17c; Beurrierie, 20c.

Conserves en boîtes : Saumon, \$1.40 à \$1.70. Clover leaf, \$1.60 à \$1.65; homard, \$3.50 à

\$3.75; Tomates, 95c à \$1.00; Blé-d'inde, 85 à 90c; Pois, 90c à \$1.00.

Fruits secs : Valence, 9c; Sultana, 11 à 15c; Californie, 8 à 10c; C. Cluster, \$2.20; Imp. Cabinet, \$2.00; Pruneaux de Californie, 8 à 10c; Imp. Russian, \$4.50.

Tabac Canadien : En feuilles, 9 à 10c; Walker wrappers 15c; Kentucky, 15c; et le White Burleigh, 15 à 16c.

Planches à laver : "Favorites" \$1.70; "Waverly" \$2.10; "Improved Globe" \$2.00. Balais : 2 cordes, \$1.50 la doz; à 3 cordes, \$2.00; à 4 cordes, \$3.00.

FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

Farines : Forte à levain, \$2.25 à \$2.30; deuxième à boulanger, \$1.90 à \$2.10; Patente Hungarian, \$2.40; Patente Ontario, \$1.90 à \$1.95; Roller, \$1.85 à \$1.90; Extra, \$1.60 à \$1.65; Superfine, \$1.45 à \$1.50; Bonne Commune, \$1.25 à \$1.30.

Grains : Avoine (par 34 lbs) Ontario, 35 à 37c; orge, par 48 lbs, 65 à 70c; orge à drèche, 70 à 80c; blé-d'inde, 55 à 56c; sarrasin, 60 à 70c.

Lard : Short Cut, par 200 lbs, \$18.00 à \$18.50; Clear Back, \$19.50 à \$20.50; saindoux canadien, \$2.05 à \$2.25; composé le seau, \$1.70 à \$1.75; jambon, 10½ à 13c; bacon, 9 à 10c; porc abattu, \$6.00 à \$7.50.

Poisson : Hareng No 1, \$5.50 à \$6.00; morue No 1, \$4 à \$4.25; No 2, \$3.50; morue sèche, \$5.00 le quintal; saumon, \$15.00 à \$16.00; anguille, 4½ la livre.

..

Nous avons espéré toute la semaine pouvoir donner des renseignements encourageants quant aux difficultés actuellement existantes à Québec entre patrons et ouvriers. Nous croyons même pouvoir annoncer pour aujourd'hui, avec une satisfaction complète la réouverture de toutes les fabriques fermées sur l'ordre des patrons depuis maintenant plus d'un mois. Les négociations pour amener un règlement pacifique ont été poussées de part et d'autre avec zèle, intelligence, et bonne volonté. Malheureusement, il semble qu'une question de simple formalité ait seule empêché la reprise du travail dans les diverses manufactures.

Les ouvriers et ouvrières ayant été notifiés que dorénavant ils devraient cesser d'appartenir aux unions et accepter une commission d'arbitrage pour le règlement des difficultés futures, se sont montrés disposés en général à se soumettre à ces conditions. Seulement, pour donner effet à cet arrangement, il fallait que chacun des ouvriers allât chez le notaire choisi par les patrons et y inscrirait son nom avant de pouvoir reprendre le travail. Pour des raisons qui se devinent aisément, un grand nombre d'ouvriers ont négligé jusqu'à présent de se rendre chez le notaire, et il est vraisemblable que beaucoup refuseront d'y aller. De là un retard forcé. Nous avons entendu des ouvriers et quelques patrons exprimer l'idée que cet engagement par-devant notaire était de nature à causer du mécontentement; nous n'avons cependant pas à blâmer qui que ce soit dans l'exercice d'un droit.

Il est certain que les patrons, plusieurs fois échaudés, ont résolu de prendre des précautions qui paraissent extraordinaires. Mais comme ils courent le risque ou d'en venir à leurs fins ou de laisser leurs établissements fermés pour un temps indéfini, il n'est que juste de ne pas discuter les moyens qu'ils croient utile d'adopter. Ils ont une responsabilité personnelle considérable qu'ils ont assumée en toute connaissance de cause, il leur reste à en supporter les conséquences en hommes d'affaires, soucieux de sauvegarder leurs réputations et de conserver à Québec une industrie qui fait vivre notre population depuis une trentaine d'année.

L. D.



Contrats donnés

Chez Victor Roy, architecte, rue St-Jacques No 146. Une bâtisse, rue Sherbrooke, à 2 étages, formant un logement. Maçonnerie Nap. Guilbault; charpente et menuiserie, U. Pauzé & Fils; couverture, Herm. Roy & Cie; plombage, Herm. Roy & Cie; chaufage, Herm. Roy & Cie; brique, Isidore Morache; enduits, Jos. Chamberland; peinture et vitrage, Henri Gauthier; propriétaire, Dame Victor Roy.

NOTES

M. Jos. A. Godin, architecte, a accordé à MM. Allard, Leclerc & Crevier, la sculpture, pour la chapelle du noviciat des R. R. P. Oblats à Lachine.

Le concours pour la préparation des plans du nouvel hôtel de ville à De Lorimier se terminera aujourd'hui; le coût sera de \$10,000.

PERMIS DE CONSTRUIRE À MONTRÉAL

Rue Sherbrooke, une maison formant 2 logements, 25 x 40, à 2 étages, en pierre et brique, couverture en gravois; coût probable, \$3,500. Propriétaire, Dame Helen A. Rafter; architecte, Victor Roy; maçon, Nap. Guilbault; charpente, U. Pauzé et Fils (240).

Rue Richmond No 306, une allonge, 22 x 26, à 2 étages, en brique, couverture en gravois; coût probable, \$900. Propriétaire, La Fabrique de St Joseph; maçon, Théod. Lessard; charpente, Th. Bélanger. (241)

Ave Duluth No 41, modifications et réparations à une maison; coût probable \$100. Propriétaire, C. Desjardins. (242)

Coin des rues Panet et Logan, modifications et réparations à une maison; coût probable \$1100. Propriétaire, Horm. Dubuc; travaux à la journée. (243)

Rue de Montigny No 1206, une maison formant 2 logements, 20 x 34, à 3 étages, en bois et brique, couverture en gravois et feutre; coût probable \$1500. Propriétaire, L. A. Gagnier; maçon, Alph Chapleau. (244)

Colle forte liquide

Une fois la colle fondue, pour la conserver liquide il n'y a qu'à y ajouter environ son volume de vinaigre, un quart d'alcool et un peu d'alun. Ainsi préparée, elle peut se conserver longtemps. Voici la formule:

Colle forte fondue	50 grammes.
Vinaigre	125 "
Alcool	726 "
Alun, une pincée	5 "

Prendre de grandes précautions en ajoutant l'alcool qui est très inflammable.

Nous trouvons dans l'Union Pharmaceutique, p. 316, année 1860, le procédé suivant pour obtenir une excellente colle forte liquide :

Colle de Givet concassée.	1 kilogramme.
Eau	1 litre.

Faire dissoudre au bain-marie et remplacer l'eau évaporée par la même quantité d'eau chaude. Une fois la colle entièrement fondue, verser peu à peu dans la dissolution 200 grammes d'acide nitrique. Il se produit une vive effervescence. Une fois apaisée, on agite le liquide; on retire du feu et on laisse refroidir.

Cette colle s'emploie à froid; elle est aussi adhérente que la colle forte à chaud.