

question réside dans le développement des exportations qui se manifesteront quand l'exploitation des voies ferrées sera méthodiquement organisée.



Lundi 5 mai 1902.

Les nouvelles de ces derniers jours continuent à être satisfaisantes en ce qui concerne la perspective d'une saison exceptionnellement fructueuse pour le commerce de Québec. Dès maintenant, nous sommes en pleine activité, depuis que les vapeurs océaniques se sont mis à fréquenter le port. Des chargements complets ont déjà été faits à Québec et expédiés sur le vieux continent, et ce travail va se continuer sans interruption avec une activité dont il n'y a jamais eu d'exemple chez nous. La question des salaires des débardeurs est venue à l'ordre du jour cette semaine, et quelques-uns ont cru y voir une menace de dissension et peut être de grève. Rien jusqu'à présent ne nous justifierait cependant d'entretenir des craintes sérieuses à ce sujet, les salaires offerts sont, de l'aveu de tous les hommes raisonnables, assez élevés pour constituer un gain dont nul n'a le droit de se plaindre. Les exigences du commerce et celles du travail sont solidaires : chaque fois qu'il s'agit de rendre justice, il faut bien se mettre dans l'idée que des concessions mutuelles sont nécessaires. C'est du reste ce que les débardeurs paraissent avoir compris. Après renseignements puisés, croyons nous à bonne source, nous avons lieu d'espérer que l'accord va continuer de régner entre les compagnies propriétaires de vaisseaux et la société de bord. En attendant l'ouvrage est abondant de ce côté.

À propos de cette même question de travail dans les divers métiers, il est bon de faire remarquer que le tort ne doit pas toujours être imputé à l'ouvrier. Il est connu que des patrons maltraitent réellement leurs ouvriers et refusent obstinément de les rémunérer comme cela devrait se faire. Ce sont des exceptions, il est vrai, mais cela arrive malheureusement. Dans bien des cas, la volonté du maître est trop arbitraire et vexante dans la manière de traiter les employés, et il n'est pas étonnant qu'il éclate

parfois des révoltes. En somme, d'après l'opinion commune, c'est bien le patron qui doit avoir la gouverne de son établissement, puisque c'est sur lui que retombent toutes les responsabilités ; mais les actes d'autorité sont toujours dangereux, et il faudrait y avoir recours le moins souvent possible, et seulement quand il y a abus de la part des employés. Il est vrai que le juste milieu n'est pas toujours aisé à maintenir, mais c'est vers ce but que les efforts doivent être dirigés : malheureusement, l'on dépasse encore trop souvent la limite. Ce qui contribue à aggraver l'état de choses, c'est que des écrivains se permettent de susciter des polémiques dans les journaux au sujet de ces questions brûlantes.

.

EPIERIES

Sucres : Sucres jaunes, \$3.85 à \$3.45 ; Ex-ground 5c ; Granulé, \$3.85 à \$3.90 ; Paris Lump, 5½ ; Powdered 6 à 6½c.

Mélasses : Barbade pure, tonne, 26 à 28c ; Porto Rico, 39 à 42c ; Fajardos, 35c.

Beurre : Frais, 14c ; Marchand, 13 à 14 ; Beurrierie, 21 à 22c ; frais, 23.

Conserves en boîtes : Saumon, \$1.00 à \$1.60 ; Clover leaf, \$1.60 ; homard, \$2.50 à \$2.70 ; Tomates, 95c à \$1.00 ; Blé-d'inde, 85 à 90c ; Pois, 90c.

Fruits secs : Valence, 6c ; Sultana, 10 à 13c ; Californie, 8 à 10c ; C. Cluster, \$2.40 ; Imp. Cabinet, \$2.50 ; Pruneau de Californie, 7½ à 9c ; Imp. Russian, \$4.60.

Tabac Canadien : En feuilles, 8 à 10c ; Walker wrappers 15c ; Kentucky, 12c ; et le White Burleigh, 15c ; Connecticut 12 à 13c.

Planches à laver : "Favorites" \$1.70 ; "Waverly" \$2.10 ; "Improved Globe" \$2.00 ; Water Witch \$1.50.

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, \$1.90 à \$2.00 ; 2e à boulanger, \$1.90 ; Patente Hungarian, \$2.40 Patente, \$1.85 ; Roller, \$1.80 ; Fine \$1.50 ; Extra, \$1.65 ; Superfine, \$1.55 ; Bonne Commune, \$1.40 à \$1.45.

Grains : Blé Manitoba \$1.00 à \$1.05 ; Colorado \$1.00 ; Avoine 52, 55 à 60 ; Province 50c ; orge, par 48 lbs, 75c ; orge à drèche, 80c ; blé-d'inde, 75c ; sarrasin, 70 à 75c ; Son \$1.00.

Lard : Short Cut, par 200 lbs, \$22.00 22.50 ; Clear fat \$24.00 à \$25.50 ; Clear Black \$24.50 à \$25.00 ; saindoux pur le seau \$2.40 ; composé le seau, \$1.80 ; chaudière \$1.75 ; jambon, 12½ à 13c ; bacon, 11 à 12c ; porc abattu, \$5.50 à \$8.25.

Poisson : Morue No 1, \$5.50 à \$6.00 ; morue sèche, \$5.00 le quintal ; saumon, No 1 \$14.00 ; No 2 \$13.00 à \$10.50 ; No 3 \$10.50 ; Hareng No 1, \$6.00 ; No 2, \$5.25.

Huiles : Loup Marin, 40c ; morue, 33c ; marsouin, 31c.

.

Le commerce de gros a repris toute son ampleur des meilleures époques de l'année, avec tendance manifeste à augmenter sa sphère d'action. Dans le détail, il y a également un élan général. Cela se constate surtout par le développement que prennent les maisons d'affaires

sérieuses déjà établies, et par les succès des nouveaux genres d'affaires qui s'implantent dans notre milieu. C'est actuellement l'époque où il est possible de se rendre compte des progrès réalisés, et le sentiment public est celui que nous exprimons à l'heure présente, à savoir qu'il y a amélioration sur toute la ligne. Naturellement, les premiers jours de mai, consacrés à de si nombreux, et parfois si pénibles déménagements, apportent quelques entraves à la marche ascendante du commerce, mais cela n'a presque pas été perceptible cette année.

.

Le renouvellement des licences pour la vente des liqueurs enivrantes s'est fait, cette semaine, avec un ordre et une rapidité qui ne s'étaient jamais vus auparavant. Sur les 150 permis autorisés par la loi de licences d'hôtel, restaurants et buvettes, il n'en reste que cinq ou six à accorder et l'on se chamaille pour les avoir. C'est une aubaine pour la caisse gouvernementale en même temps qu'un excellent point pour les porteurs de licences. L. D.

LE GIROFLIER

Dans les Antilles le Giroflier mériterait d'être beaucoup plus cultivé qu'il ne l'est, car ni la Guadeloupe, ni la Martinique n'en produisent assez pour leur consommation. Les colons et les indigènes auraient tout intérêt à propager cette culture sachant qu'elle a un débouché tout trouvé sur place ; et, à supposer que la production serait bien supérieure à la consommation, ce qui serait même à désirer, elle pourrait dans l'exportation rapporter des profits très avantageux.

Le Giroflier est connu depuis les temps les plus reculés par les Chinois, les Romains et par certains autres peuples ; il est très cultivé dans les colonies hollandaises de l'océan Indien ; il est aussi cultivé dans nos colonies de Cayenne et de la Réunion et quelque peu aux Antilles.

Les clous de girofle, dont la saveur est fort brûlante et aromatique, sont formés par les boutons à fleur non complètement épanouis et séchés.

C'est un arbre magnifique qui croît rapidement, et quoiqu'il vienne bien dans les terres de consistance moyenne il est assez délicat au point de vue de l'exposition. Il craint le voisinage de la mer et on ne le rencontre guère au-dessous de 200 mètres d'altitude ; il ne vient pas davantage à une trop grande hauteur. Il lui faut des vallons abrités du vent, mais pas d'ombrage au-dessus