

Voici comment se fait la pêche au crocodile sur le Nil.

On attache à une forte ligne une oie qui a un gros hameçon sous chaque aile. Le crocodile voit cette proie, vient à la surface et la saisit, puis s'élançe en suivant le fil du courant, entraînant avec lui la ligne et les pêcheurs qui la retiennent dans le bateau. Lorsque les pêcheurs voient que le monstre est assez affaibli par cette course, ils tirent la ligne à eux jusqu'à ce que la tête du crocodile sorte de l'eau et ils lui envoient alors une balle dans l'œil.

Pour déjeuner.—*Epps Cocoa* Cacao de Epps Agréable et réconfortant.—“ Par une connaissance parfaite des lois naturelles qui gouvernent le travail de la nutrition et de la digestion et par une attentive application des propriétés salutaires que contient le Cacao bien choisi, M. Epps est arrivé à fournir à nos tables pour le déjeuner, un breuvage délicatement aromatisé, lequel peut nous économiser bien des mémoires de médecin.”—*Civil Service Gazette*.

Pour préparer ce CHOCOLAT, il n'est pas nécessaire de la faire bouillir
LES PAQUETS SONT ÉTIQUETÉS
JAMES EPPS & Co., Homœopathic Chemists
London

Le mot le plus doux dans notre langue est *Santé*. Dès les débuts de la maladie employez les remèdes connus et appréciés. Pour la dyspepsie ou l'indigestion, employez les *Pillules Purgatives de Parson*. Pour la toux, les rhumes, et maux d'estomac, employez le *Liment Anodin de Johnson*.

Un cas de rhumatisme chronique d'une sévérité inaccoutumée guéri par le *Liment Anodin de Johnson*, a été certifié par une de nos échanges. Une forte bosse était sorti sur l'estomac et semblait faire partie des os de l'estomac.

J'ai employé le Syrop composé d'Hypophosphites de Fellow's, très souvent dans ma pratique tant dans les maladies de l'estomac, telles que consommation, bronchites, etc., que dans les maladies des enfants du premier âge, ou de la poitrine des intestins avec de grands succès, et je le considère supérieur à toute autre préparation semblable mise devant le public.

CHANDLER CRANE, M. D.
Halifax Nouvelle-Ecosse.

POUR QUELLE RAISON. Le Dispensaire des États-Unis parle de l'écorce de cerisier sauvage comme étant un des plus excellents remèdes indigènes. Une analyse du Dr. Praxter constate la présence, d'empois, arcanon, tonin, acide gallique, matières grasses, lining matière colorante rouge, sels de chaux, et potasse de fer. Il obtint aussi une huile volatile avec de l'acide hydracyanic. Cette écorce est un bon tonique, calmant l'irritabilité nerveuse, et les artères. Il est admirable, dans les débilités d'estomac, ou du système, unis à l'irritation. Quand il est pris en abondance, il diminue l'action du cœur à cause de l'acide hydracyanique. Ce remède est très utile dans les fièvres scorbutiques et la consommation, dans la dyspepsie et les fièvres intermittentes. L'écorce de Cerisier Sauvage entre pour beaucoup dans la composition du fameux médicament indien le Grand Remède Shashonees, qui guérit comme par enchantement.

Bulletin Commercial.

Nos lecteurs liront avec intérêt l'article suivant que nous extrayons du *Mégociant Canadien*.

On entend toujours le même cri dans les cercles commerciaux : insuffisance des moyens de transport pour la marchandise qui nous arrive en transit pour l'ouest. Les quais du Canal sont encore couverts de marchandises et hormis que les canaux restent ouverts encore au moins deux semaines, de grandes quantités ne pourront pas être expédiées par voie d'eau.

Les nouvelles que nous recevons de la mer sont désastreuses. Les tempêtes épouvantables qui ont sévi depuis quelque temps ont causé de grands dommages à notre marine marchande, Le *Strathardle*, avec un chargement de fruits et de vin pour Montréal a sombré à St. Valier, et sera une perte totale. Le steamer envoyé à son secours n'a pas pu s'en approcher en conséquence du gros temps. Plusieurs vaisseaux en destination de Montréal ont dû changer leur course. Le *Deo dora* après avoir vainement essayé de faire le port de Québec a dû rentrer à Halifax pour réparer ses avaries. Il fera route pour Portland aussitôt qu'il pourra reprendre la mer. Le *Flower of May*, de Malaga, a dû aussi chercher refuge à Halifax. Les vaisseaux qui sont encore attendus, sont le *Germania* d'Arvers ; le *Phrenologist* de Liverpool ; le *British Queen* et *Léonie* de Marseille ; le *Deodorus* de Malaga, et le navire *Caroline Brown*. Ces vaisseaux ont en partie des chargements de vins et de fruits. Il est probable qu'ils n'arriveront pas à leur destination.

On peut maintenant considérer les affaires de l'automne finie, quoique l'activité se continue dans quelques branches.

Le commerce en gros de nouveauté est dans un calme complet ; Celui de détail est actif, de même que celui des pelleteries. Les manufactures de chausures pour les affaires du printemps. Le commerce de cuir est régulier, et la demande pour le cuir à semelle se maintient bonne en conséquence de la rareté de l'article. Dans le commerce d'épicerie, les fruits sont à la hausse.

Farines. — La demande pour les farines s'est réveillée, et nous constatons après la publication de notre dernière revue l'établissement d'un bon courant d'affaires à la hausse réclamée par les détenteurs. On rapportait le placement de 3000 quarts de superfine canal Welland à prix non dévulgué, et des ventes d'extra de \$6.40 à 6.50 et de fancy à \$6.32½ à la Pointe St. Charles. La superfine trouvait preneurs à \$6.15 pour échantillons ordinaires, \$6.20 pour moyenne forte et \$6.25 pour forte. Les qualités inférieures étaient négligées. La farine en poche restait sans changement \$3.05 par 1000 lbs. Le 18 les affaires étaient plus calmes, et les opérateurs n'achetaient que pour

remplir les commandes les plus pressantes. L'extra pour exportation était en bonne demande, — vente 700 quarts à \$6.50. La fancy trouvait preneurs à \$6.27½ pour ordinaire. La superfine étant négligée et la farine en poche régulière. La position du marché a peu varié depuis lundi. L'extra trouvait preneurs de \$6.50 à 6.55. La superfine était recherchée pour exportation. Ventes environ 1000 quarts de \$6.25 à 6.30 ; quelques marques favorites rapportant jusqu'à \$6.45. Menerie du canal Welland \$6.10 ; de la ville \$6.15. Farine en poche calme à \$3.05 par 100 lbs.

Blé.—Comparativement calme. Le contenu de quelques chars a trouvé preneurs à \$1.40 et \$1.45 pour blé blanc d'Ontario, et une cargaison No. 2 Chicago en disponible à \$1.32 ; le contenu de 25 chars blé blanc \$1.41 à \$1.41½ et une petite cargaison à \$1.45.

Avoine. — Le marché reste sans changement, calme par continuation avec demande seulement pour le marché local. On cote 32c à 35c par 32 lbs. Sur le marché de New-York, on cote l'avoine de l'Ohio 53½c à 54½c.

Orge.—Nous n'avons aucun changement à renseigner dans ce grain. On cote qualité ordinaire du Bas-Canada 53c à 56c par 48 lbs. Sur la place de New-York, on renseigne les affaires actives avec tendance à la hausse et placement de 41,000 minots de 90 à 95c pour état de l'Ouest et \$1.11 à \$1.15 pour provenance du Haut Canada.

Alcalis.—Le manque d'alcalis en disponible restreint le volume des opérations.

Graine de lin.—Les recettes ont diminuées sensiblement pendant le cours de la semaine. On a payé \$1.45 à \$1.50 pour petits lots. On a offert un prix exceptionnel pour un lot de 2000 minots de choix au commencement de la semaine.

Foin et paille.—Notre marché au foin a été très fréquenté cette semaine et d'assez fortes quantités de foin ont été vendues pour la consommation de \$12 à \$15 pour 100 bottes.

A Boston le cours n'offre aucun changement. Le foin de belle qualité est rare. On cotait la paille ferme à \$12 et le foin \$30 à \$33 par tonneau pour meilleur qualité du Vermont et du Canada ; \$24 à \$26 pour inférieur, \$28 à \$30 pour mil de l'Ouest.

A New-York les prix du foin étaient fermes en conséquence du peu de stock en disponible. On ne s'attendait à avoir aucun changement avant le commencement de décembre, quand les recettes diminueront et la hausse par conséquent devra s'établir.

Beurre.—La demande s'est quelque peu ramifiée pendant la huitaine pour le beurre et on a pu conclure quelque transactions dans le beurre moyen. Celui de choix est toujours recherché à 18c et 20c. 600 tinettes de beurre de Kamouraska ont trouvé preneur à 13c