

empêcher et soumettre ces maisons à l'inspection et à la visite ? Il y a, depuis quelques années, un fort courant en ce sens. La question a été bien des fois agitée et on a été surpris qu'en fait de résistance on n'en ait pas rencontré là où on en craignait davantage.

La cité en ne réservant que le pouvoir de supprimer ces maisons contracte une obligation à laquelle elle devra se soumettre chaque fois qu'elle sera requise et elle pourra être tenue responsable de ne pas le faire.

Un jour ou l'autre, le conseil municipal devra demander les pouvoirs nécessaires pour réglementer ces maisons, ne vaudrait-il pas mieux le faire de suite, tout en se réservant le droit de les supprimer au besoin et dans certains cas ?

En réalité, il y a peu ou pas de nouveau dans les pouvoirs demandés au sujet des règlements à établir par la cité.

Nous aurons à revenir sur la charte proposée pour d'autres chapitres, au fur et à mesure que l'étude en sera poursuivie par le conseil, car il est des points sur lesquels les opinions sont partagées et il n'est pas inutile de les examiner sérieusement avant que la Législature provinciale soit appelée à se prononcer.

## COMMERCE, INDUSTRIE, FINANCE

### Empaquetage du beurre pour l'exportation.

Le marché aux prunes. — Les conserves d'huîtres. — Hausse dans le prix des dattes. Les figues de Smyrne et de Californie. — Le vin de fraises. — Le maquillage des tomates. — Exportation de volailles. — Les noix pécan. — La glace détronée par l'air liquide. — La récolte des oranges de Californie. — La situation du blé d'Inde. — Les petits pois. — Les types de farine. — Exportation de planos canadiens. — Les œufs russes. — Elections des comptables. — Convention des Banquiers. — Combine des fabricants de meubles. — L'industrie des conserves. — L'engagement des commis. — Visiteurs étrangers.

L'empaquetage du beurre en boîtes de fer blanc pour le commerce d'exportation a fait l'objet d'une étude spéciale du Professeur Robertson, le Commissaire fédéral de l'Industrie Laitière au Canada.

Emballé dans du papier ciré et placé dans des boîtes en fer blanc hermétiquement closes, le beurre conserve son arôme et ses qualités dans n'importe quel climat. Cette méthode d'empaquetage qui d'ailleurs n'est pas nouvelle et que l'on emploie en France depuis bien longtemps avec succès, vient d'être appliquée à un envoi au Yukon de beurre de la Province de Québec et

des stations d'industrie laitière dans les Territoires du Nord-Ouest. Il n'y a aucune raison pour que cet empaquetage ne donne pas pleine et entière satisfaction.

\*\*\*

Les prunes de l'Oregon, dans la classification 40 à 50, auront une bonne vente cette année, cette qualité ayant complètement fait défaut en Californie.

Sans doute, comme nous l'avons déjà dit, la prune de l'Oregon ne vaut pas, comme qualité, l'article de Californie, mais la différence de prix entre les prunes de l'Oregon et celles de Santa Clara mérite également considération.

Alors que la Santa Clara se détaillera probablement à 10c, on pourra détailler celles de provenance de l'Oregon à 2c meilleur marché, soit 8c par livre.

Le fruit de Santa Clara s'expédie en boîtes de 25 livres; celui de l'Oregon, en boîtes de 50 livres.

\*\*\*

On écrit de Baltimore, Md. que la saison de conserve des huîtres va commencer dans quelques jours. Déjà des prix ont été donnés pour le nouvel empaquetage à livrer aussitôt prêt. No 1, Standard, 5 oz. 70c; No 2 standard 10 onces, \$1.30; No 1, 4 oz. Cove 62½c et No 2, 8 oz. à \$1.15 par douzaine.

\*\*\*

Le Cable de Londres annonce une hausse de 1s à 2s. dans les prix des dattes de l'an dernier. Cette hausse est due à un retard dans l'expédition des fruits nouveaux.

\*\*\*

Les expéditions de figues de Smyrne, à date, représentent un peu moins que le quart des exportations à la période correspondante de l'an dernier. Ce chiffre donne une idée de la médiocrité de la récolte de cette année et confirme ce que nous avons dit il y a quelque temps.

\*\*\*

La rareté des figues de Smyrne a déterminé les producteurs Californiens à expédier sur les marchés de l'est les produits de la côte du Pacifique.

On constate une amélioration notable dans la qualité des figues de Californie; elles sont plus sucrées et l'empaquetage laisse moins à désirer que les années précédentes. On imite autant que possible la façon de faire des exportateurs étrangers.

On vend par boîtes de 1 livre pour la facilité des détailliers; mais la caisse de dix livres semble être la favorite du commerce de détail.

Un nouvel article d'exportation: le vin de fraises. Le SS. Werkendam, la semaine dernière, apportait d'Allemagne une cargaison de cent soixante-dix caisses de vin de fraises.

C'est le premier envoi fait en Amérique de ce nouveau produit.

Aujourd'hui que tout le monde, au Canada, fabrique sa provision de vin, nous verrons sans doute, l'an prochain, un amateur entreprenant tenter l'expérience avec nos excellentes fraises du pays et offrir à la consommation un vin de fraises canadien.

\*\*\*

Le rendement médiocre des tomates, cette année, a sensiblement affecté les prix et les empaqueteurs, pour ne pas manquer cette bonne aubaine, ont eu recours à la chimie pour compléter leur approvisionnement.

Dans le comté de Harford, Maryland, le centre de l'industrie des conserves de tomates, certains industriels peu scrupuleux ont imaginé de mûrir artificiellement les tomates vertes en vue d'augmenter leur production.

Les tomates chimiquement maquillées ressemblent assez bien au fruit mûr; ce n'est qu'en y goûtant que l'on s'aperçoit de la supercherie. Il y a aussi les coliques qui, à un moment donné, vous avertissent que les conserves sont sujettes à caution; mais il est bien préférable pour le public de connaître le danger d'avance, afin qu'il puisse l'éviter.

Un maquillage discret ajoute aux charmes de la femme, mais ne lui enlève rien de ses qualités; par contre le maquillage des tomates est une chose détestable contre laquelle protestent d'avance nos estomacs menacés.

\*\*\*

Le repas de Noël, en Angleterre, ne va pas généralement sans que la dinde traditionnelle figure sur le menu de la fête. Nos éleveurs de volailles apprendront avec une satisfaction sans mélange l'arrivée au Canada d'un des associés de la maison James Harris & Chate (Limited) de Londres, qui fait un grand commerce de beurre, de fromage, d'œufs, et de volailles. M. Harris a l'intention d'acheter trente mille dindes pour le marché de Noël de Londres.

Nous sommes heureux de voir les chefs des grandes maisons anglaises venir étudier sur place les ressources variées que leur offre le marché canadien.