Les billes *d'Acajou Haïti* ont le plus com monûment de 405 à 680 millimètres (15 à 25 pouces) d'équarrissage, et de 2 mètres 30 à 3 mètres 36 (7 à 10 pieds) de longueur. On exploite à Santo-Domingo des branches fourchues dont on fait des billes de 325 à 490 millim (12 à 18 pouces) d'équarrissage, et longues de 65 à 133 centimètres) 2 à 4 pieds.—L'Acajou de Haïti pèse de 28 à 35 kil. le pied cube.

L'Acajou de Cuba est généralement un peu plus lourd que celui de Haïti; ses fibres sont plus grosses, mais aussi serrées; sa couleur est moins brillante. Il est plus rarement importé. Billes de 32 à 55 centimètres d'équarrissage et de 4 à 6 mètres de longueur.

L'Acajou de Honduras diffère essentiellement des espèces précédents.—Fibres grosses et moins adhérentes; un peu poreux; couleur plus pâle tirant quelquefois sur la jaune; il en est dont le grain est assez fin et d'une couleur rosée. On le reçoit assez fréquemment en billes de fortes dimensions. Il paraît appartenir à une variété du *mahogoni*. Ses billes ont quelquefois de 135 à 160 centimètres d'équarrissage, et de 3 à 5 mètres de longueur.

On recoit depuis peu de temps de l'Yucatan (Mexique), par Balize, du Bois d'Acajou en forts madriers de diverses longueurs, ayant ordinairement de 56 à 70 cent. (20 à 26 pouces) d'équarrissage. Il a beaucoup de rapport avec l'Acajou de Honduras; il est poreux comme celui-ci, moins serré et moins pesant que l'Acajou Haïti. Il provient aussi d'une variété du *Swietenia mahogoni*. Les Acajous fourches de cette partie du Mexique étant des bois inférieurs, n'ont pas encore été envoyés en France

L'écorce du *Swietenia* est fébrifuge, et comme telle est usité aux Antilles contre les fièvres intermittentes peu intenses.

L'Acajou convient également pour le meuble massif (Acajou uni) et pour le placage (Acajou veiné ou nuancé). Au moyen de la scie mécanique circulaire récemment en usage, on est parvenu à débiter l'Acajou de telle sorte qu'on obtient jusqu'à 20 feuillets d'une planche d'environ 3 cent. d'épaisseur.

Le fruit en forme de rein, d'une couleur grisâtre, connu sous le nom de *noix d'acajou*, ne provient pas du *Swietenia mahogoni*; il appartient à un autre arbre de la famille des Térébinthacées, l'Anacardier, *Anacardium occidentale*, Lin., vulgairement Acajou, se trouvant au Brésil et dans les Antilles, et dont le bois n'a pas d'importance en ébénisterie.

La *noix d'acajou* a une écorce lisse, épaisse, dure, ligneuse, coriace, composée de deux membranes entre lesquelles on trouve un suc huileux, visqueux, âcre, caustique, très inflammable, dont on se sert pour consumer les excroissance charnues, les verrues, etc. La substance de l'amande est blanche; elle est oléagineuse et d'une saveur assez agréable.

Le bois d'Acajou est souvent imité à l'aide de procédés faciles. Voici ceux que l'on emploie le plus souvent parce qu'ils réussissent le mieux.

Acajou clair avec reflet doré. Infusion de brésil sur le sycomore et l'érable; infusion de garance et de brésil sur le sycomore et le tilleul.

Acajou rouge clair. Infusion de brésil sur le noyer blanc; rocou et potasse sur le sycomore.

Acajou fauve. Décoction de bois de Campêche sur l'érable, sur le sycomore.

Acajou foncé. Décoction de brésil et de garance sur l'acacia, sur le peuplier. Solution de gomme-gutte sur le châtaignier vieux. Solution de safran sur le châtaignier ordinaire.

(*A continuer.*)

LE BULLETIN DE NEW YORK

JOURNAL FINANCIER, COMMERCIAL ET D'EMIGRATION

PARAIT TOUS LES LUNDIS.

ABONNEMENT POUR LE CANADA:

Un an.....$8.00

Six mois 4.50

Les communications relatives au journal et les remises de valeurs devront être adressées au Directeur du *Bulletin de New York*, 48 Broad Street, ou au Bureau du *Négociant Canadien*, bâtisses de la *Gazette* à Montréal.

Productions du Canada et Manufacture Indigene.

Anis	par lb.	0 12½	.. 0 13
Allumettes Eddy	par grosse.	4 40	.. 5 00
" Becket	"	4 25	.. 4 50
" Béique	"	4 25	.. 4 50
Balais en laiton, No. 0**	"	....	.. 4 25
" No. 0*	"	....	.. 3 50
" No. 0	"	....	.. 3 35
" No. 1*	"	....	.. 3 25
" No. 1	"	....	.. 3 10
" No. 2	"	....	.. 2 50
" No. 3	"	....	.. 2 15
" en cordes, No. 1**	"	....	.. 2 75
" No. 1	"	....	.. 2 30
" No. 3	"	....	.. 1 90
" Hurl, No. 0	"	....	.. 3 30
" No. 1	"	....	.. 2 35
" No. 3*	"	....	.. 2 45
" No. 3	"	....	.. 2 20
Barley ordinaire d'Ogilvie par quart 200 lbs.		....	.. 5 00
" perlé " "		....	.. 9 00
" ordinaire de Quebec "		4 50	.. 4 75
Biscuits à la Reine	par lb.	....	.. 0 15
" au Vin	"	....	.. 0 09
" Sucrés	"	0 7½	.. 0 08½
" Pic-Nic	"	0 9	.. 0 12½
" Mêlés	"	....	.. 0 15
Brosses à plancher	par douz.	1 00	.. 2 50
" à soulier	"	0 60	.. 1 50
" à mine	"	1 00	.. 1 50
Cire blanche	"	0 60	.. 0 65
" jaune	"	0 25	.. 0 28
Cirage, No. 1	par grosse.	....	.. 2 50
No. 2	"	....	.. 3 00
No. 3	"	....	.. 4 00
Chandelle Parraffine blanche	par lb.	25	à 27½
" " colorée	"	27½	.. 30
" Suif	"	10½	.. 11
Cigares (tabac de la Havane)	par 1000	27 50	.. 35 00
Cable à licou	par lb.	12½	à 15
" merlins	"	12½	.. 15
" grelins	"	12½	.. 15
Cordes, 48 pieds	par douz.	—	.. 1 20
" 60 "	"	—	.. 1 50
" 72 "	"	—	.. 1 70
" 100 "	"	—	.. 2 40
Empois, blanc	par lb.	8½	.. 8½
" demi-bleu	"	8½	.. 8½
" bleu	"	8½	.. 8½
" satin	"	10½	.. 11
" Blé d'Inde	"	10½	.. 11
Epingles en bois	par grosse.	1 20	.. 1 25
Huile de Loup-marin (nouveau procédé)	par gallon.	62½	à 65
" " blanche	"	57½	.. 60
" " paille	"	52½	.. 55
" " brune	"	47½	.. 50
" Baleine brute	"	—	.. —
" Marsouin	"	Manque.	
" Lin crue	"	72½	.. 75
" " bouillie	"	77½	.. 80
Houblon	par lb.	15	.. 50
Laveuse en bois	par douz.	1 80	.. 2 00
" zinc	"	2 00	.. 2 20
Mastique	par 100 lbs.	3 50	.. 3 75
Mine de Plomb, Dôme	par grosse.	—	.. 2 50
Pipes	"	90	.. 1 30
Poudre Allemande	par 2 douz. lbs.	—	.. 2 00
" " " 4 " 5 oz.		—	.. — 65
" " " 4 " 3 oz.		—	.. — 37½
Poudre Cook's Favorite		70	.. 2 25
Petrole	par gallon.	0 35	.. 0 37½
Papier à enveloppe petite grandeur	par ramme.	0 25	.. 0 75
Savon commun	par boite 60 lbs.	....	.. 1 40
" brun ordinaire	par lb.	....	.. 0 04½
" " marque de la couronne	"	0 05	.. 0 05½
" blanc	"	0 04½	.. 0 05½
" toilette	par douz.	0 30	... 0 75
Sel de Goderich	par quart.	1 30	.. 1 40
Seaux, 2 cercles		1 80	.. 1 90
" 3 "		2 15	.. 2 20
Sirop, Standard	per gallon.	Manque.	
" Golden	"	0 48	.. 0 50
" Miel	"	....	.. 0 55
" Ambre	"	0 77½	.. 0 80
Sucre jaune, No. 2	Selon échantillon	....	.. ....
" No. 2½		....	.. ....
" No. 3		....	.. ....
" blanc raffiné A	par lb.	....	... 0 12½
" cassé	"	....	.. 0 13½
" en poudre	"	....	.. 0 13½
" pour confiseur	"	....	.. 0 14

TABAC, manufacturé par quantité de 25 boites ou 50½ de boites en douane—

Fancy bright	Marques speciales	par lb.	0 48	.. 0 56
Bright		"	0 30	.. 0 40
Mahogany		"	0 17½	.. 0 28
Bright		"	0 17	.. 0 30
Noir, à chiquer, sucré		"	0 17½	.. 0 19½
Marin		"	0 17½	.. 0 19½
Victoria		"	0 17½	.. 0 19½
Petit favori		"	0 17½	.. 0 19½
Diament		"	....	.. 0 19½
Prince de Galles, No. 1 et 2		"	0 16½	.. 0 18½
" No. 2½, 3 et 4		"	0 14½	.. 0 15
Vermicelle et Maccaroni		"	0 09	.. 0 0

Vins et Spiritueux.

BIERE—				
Allsopp, bouteilles	par douz.	2 40	à	2 60
" ½ "	"	1 50	..	1 70
Bass, bouteilles	"	2 45	..	2 60
" ½ "	"	1 60	..	1 75
Jeffrey, bouteilles	"	2 45	..	2 60
" ½ "	"	1 60	..	1 75
W. Younger & Cie, bouteilles	"	2 40	..	2 60
" ½ "	"	1 50	..	1 60
EAU DE VIE—				
Girand Frère	par gallon.	1 75	..	1 90
"	caisse.	6 50	..	7 00
Chaloupin	par gallon.	2 10	..	2 25
"	caisse.	7 00	..	12 00
Biscuit, Dubouché & Cie., p. gallon		2 00	..	2 10
" "	caisse.	6 50	..	6 75
Hennessy & Cie	par gallon.	2 15	.	2 25
"	caisse.	7 75	..	8 00
Martell	par gallon.	2 10	..	2 25
"	caisse.	7 75	..	8 00
Jules Robin & Cie	par gallon.	2 00	..	2 20
"	caisse.	7 00	..	7 50
Sazerac, Desforges & Cie., p. gallon		1 90	..	2 00
"	caisse.	6 50	..	7 00
Coran & Cie	par gallon.	Manque.		
"	caisse.	6 00	..	6 50
Pinet, Castillon & Cie	par gallon.	2 00	..	2 10
"	caisse.	7 00	..	7 50
Central Vineyard Proprietors,	par gallon.	2 00	..	2 10
Old Vineyard Proprietors	"	2 00	..	2 10
Renault	par gallon.	2 00	..	2 10
"	caisse.	7 50	..	7 75
GENIEVRE—				
Boll & Dunlop	par gallon.	1 30	à	1 35
DeKuyper	"	1 35	..	1 40
Houtman	"	1 25	.	1 30
Henneker	"	1 25	...	1 30
Key Brand	"	1 30	..	1 35
Beuker	"	1 25	..	1 35
Lincnbrink	"	1 30	..	1 32½
Caisses Rouges—				
Boll & Dunlop	par caisse.	6 25	..	6 50
DeKuyper	"	6 50	..	6 75
Houtman	"	6 00	..	6 25
Henneker	"	6 25	..	6 50
Key Brand	"	6 00	..	6 25
Beuker	"	6 00	..	6 25
Linenbrink	"	Manque.		
Caisses Vertes—				
Boll & Dunlop	"	3 25	à	3 40
DeKuyper	"	3 40	...	3 50
Houtman	"	3 20	..	3 30
Henneker	"	3 20	..	3 30
Key Brand	"	3 20	..	3 40
Beuker	"	3 20	..	3 30
Caisses Jaunes—				
Houtman	"	6 75	..	7 00
Caisses Bleues—				
Houtman	"	4 00	..	4 25
OLD TOM—				
Booth	par caisse.	5 75	à	6 00
Bernard	"	5 25	..	5 50
Flett	"	4 50	...	4 75
RUM—				
Jamaïque	par gallon.	1 90	à	2 10
Demarara	"	1 70	..	1 80
Cuba	"	1 60	..	1 70
VINS XERES—				
Valette	per gallon.	0 65	..	0 90
Paul Emile Thomas	"	0 75	..	1 00
Montillo	"	0 80	..	1 00
Lacave	"	0 90	..	1 40
Pemartin	"	1 20	..	3 00
Domecq	"	1 50	..	4 00
Malvoisie	"	1 00	..	1 25
Cramp, Suter & Cie	"	2 10	..	5 00
" Amontillado	"	....	..	5 50
" Paxarete	"	....	..	6 00
PORTO—				
No. 1, 2 et 3	"	0 65	..	0 90
Tarragone	"	0 65	..	1 00
Catalina	"	0 60	..	0 65
Valette	"	0 65	..	0 90
Graham, No. 1	"	....	..	1 40
" No. 2	"	....	..	1 50
" No. 3	"	....	..	1 75
" No. 4	"	....	.	2 25
Hunt	"	1 15	..	4 00
Offley, Cramp & Forrester's O	"	....	..	1 30
" " OO	"	....	..	1 45
" " OOO	"	....	..	1 65
" " <o>	"	....	..	1 80
autres marques	"	2 10		4 25
WHISKY ECOSSAIS -				
Ramsay	par gallon.	2 00	..	2 10
"	caisse.	5 50	..	6 00
Bullock, Lade & Cie	par gallon.	2 85	..	2 00
"	caisse.	4 50	..	5 00
Stewart	par gallon.	1 70	..	1 80
"	caisse.	4 00	..	4 50
WHISKY IRLANDAIS—				
Cork Distillery	par gallon.	2 00	..	2 20
Dunville	"	2 00	..	2 10
"	caisse.	5 75	..	6 00
CHAMPAGNE—				
Moet & Chandon, No. 1, bouteilles.		16 00	..	18 00
" " ½ "		17 00	..	19 00
" " No. 2, bouteilles.		15 00	..	16 00
" " ½ "		15 00	..	17 00
Roederer		15 00	.	20 00
Jules Mumm		15 00	..	20 00
Bouché Fils		15 00	..	20 00
ESPRIT DE VIN (Highwines) 50 degré en douane et par lot de 21 tonnes—				
Dow & Cie	par gallon.	50	..	52½
H. Corby & Son		47½	..	50
J. P. Wiser & Cie		47½	..	50
Gooderham & Worts		—	..	50