

TELEGRAPH-CLAVIGRAPH

L'invention regardée comme la plus importante dans le monde de la télégraphie, depuis l'apparition du télégraphe quadruplex, est le télégraphe-clavigraph, perfectionné récemment par John C. Barclay, assistant-gérant général et ingénieur électricien de la Western Union Telegraph Co. Nombre d'inventeurs, dit l'"Industrial Canada", ont travaillé cette idée pendant des années; mais l'appareil de Barclay est le premier duquel on puisse dire qu'il a donné des résultats satisfaisants. La description détaillée de cet appareil ne sera publiée que lorsque des brevets auront été pris à l'étranger. Toutefois on laisse entendre que sa manipulation est extrêmement simple. La vitesse de transmission n'est limitée que par la vitesse avec laquelle une personne peut manipuler les touches d'un clavigraph. Un de ces appareils fonctionne sur la ligne Buffalo-New-York, et a permis récemment à un télégraphiste de transmettre 324 dépêches dans l'espace d'une heure — et ceci sans essayer aucunement d'atteindre une grande vitesse. Au poste récepteur, les dépêches s'impriment sur une feuille semblable aux blanches ordinaires des télégrammes; ces blanches sont fournies à l'appareil récepteur, au fur et à mesure des besoins.

Il serait difficile de prédire l'étendue des résultats qui seront obtenus par les perfectionnements apportés dans la suite au système Barclay. Au moyen d'un appareil à effet rétroactif, on dit que l'opérateur pourrait voir exactement la manière dont les caractères s'impriment aux différents points de réception; l'exactitude absolue dans la transmission serait ainsi assurée. Au moyen d'une connexion avec une linotype, on peut concevoir la possibilité pour un télégraphiste d'envoyer les nouvelles imprimées à une douzaine de journaux à la fois.

Les avantages de cet appareil, et les moins, est l'économie qu'il permet de réaliser. Un homme faisant

l'ouvrage de quatre. Le coût de la transmission des dépêches étant réduit en proportion, il ne semble pas invraisemblable que le système de la correspondance commerciale puisse subir une évolution complète, le télégramme prenant grandement la place de la lettre d'affaires ordinaire.

HYDRATATION DE LA CHAUX

Une usine unique en son genre est en voie de construction à Winnipeg; cette usine a pour premier objectif la conservation de la chaux. Dans les circonstances ordinaires, la chaux se détériore très rapidement; sous l'influence de l'air, ses précieuses qualités disparaissent promptement. Pendant la morte saison, les fours à chaux doivent être éteints complètement; car l'établissement d'un dépôt duquel on tirerait la chaux nécessaire aux futurs besoins a été jusqu'ici chose impraticable.

On se propose maintenant dit l'"Industrial Canada," de surmonter cette difficulté, par l'hydratation de la chaux. La première opération du procédé consiste à réduire la chaux à l'état pulvérulent au moyen d'un broyeur. Celle-ci est ensuite enlevée, puis plongée, par quantités d'une tonne à la fois, dans un appareil à hydratation. Là on l'asperge d'eau, et un système à révolution de palettes en forme de soc de charrue lui imprime un mouvement tournant. Lorsque la chaux est complètement asséchée, on la fait passer à travers un tamis, qui retient toutes les impuretés; après quoi il n'y a plus qu'à la mettre en sacs.

La chaux ainsi traitée, dit-on, peut être conservée durant toute une saison de construction, et le trayail des fours ne subit aucune interruption. Quand la chaux est livrée au constructeur, elle est déjà éteinte, de sorte que les boîtes encombrantes employées pour l'opération de l'extinction ne sont plus nécessaires.

Un plâtrier, en mêlant parfaitement la chaux hydratée avec du sable sec, avant de la mettre en sacs, n'a plus besoin du procédé manuel laborieux employé aujourd'hui. Le plâtrier n'a qu'à mouiller sa matière pour pouvoir s'en servir.

Bonjour Mr. l'Épicier:—

Vous avez eu une grande demande pour ces Betteraves de Conserve de Simcoe? Je savais qu'il en serait ainsi. J'étais sûr que, lorsque vos clients auraient vu sur votre comptoir ce plat de verre, rempli de betteraves mûres, rouges et délicates, ils vous tiendraient à l'apé à délivrer des Betteraves de Conserve de Simcoe. Vous pouvez toujours être certain que tout ce que je vous recommande a un mérite réel et se vendra facilement.

Avons-nous des Catsups de haute qualité? N'est-il pas singulier que vous ayez exactement la même pensée que moi? Je suis cette semaine, dans le but d'attirer votre attention sur notre Catsup Delhi "Epicure." Maintenant nous avons d'excellents Catsups à plus bas prix que notre "Catsup Delhi Epicure," mais notre "Catsup Delhi Epicure" est extra excellent et fait spécialement pour rivaliser avec les Catsups importés de haute qualité, tels que ceux que vous avez maintenant sur vos tablettes. La qualité est aussi bonne, meilleure à mon goût, le genre de l'emballage est également aussi attrayant, sinon plus, et ce qui est le plus important, le prix est beaucoup plus bas.

Le seul défaut (si cela peut s'appeler un défaut) que vous puissiez trouver dans notre "Catsup Delhi Epicure," c'est que son goût est si séduisant, qu'on est incliné à dîner entièrement du Catsup, en négligeant le reste du repas; mais alors, c'est un défaut et bon pour le commerce.

Permettez-moi de vous envoyer quelques caisses, contenant chacune des chopines et des pintes. Cinq caisses de chaque, avez-vous? Merci. Vous me remercierez la prochaine fois que je vous verrai.

THE CANNERS' DRUMMER.

DE PEUR QUE VOUS NE L'OUBLIEZ—

C'est maintenant le moment de mettre en stock

LA POUDRE A PATE
"EAGLE"

pour le commerce du printemps. La ligne qui donne toujours satisfaction est la ligne qu'il faut tenir. Nous garantissons que chaque boîte de poudre à pâte "EAGLE" donnera satisfaction. Voyez les prix dans les cotations courantes.

J. H. MAIDEN
MONTREAL.

"SCOTCH MERCHANT"
SPECIAL OLD HIGHLAND

WHISKY

est absolument pur et très vieux. Il possède un bouquet savoureux et délicat qui ne peut être égalé. Essayez-le, il vous donnera satisfaction

... J'en ai à l'Agence pour le Canada ...

A. O. FISSET, Importateur,
1604 Rue Notre-Dame, MONTREAL.

THE DOWD MILLING CO.

LIMITED.

Manufacturiers de Farines Supérieures, Patente Hongroise, Cosmos, Forte à Boulanger, High Loaf, Lily, Avoine roulée, Oatmeal et Cornmeal.

Entrepôts à OTTAWA, CAPACITÉ : Moulin à ONT. 700 Barils de Farine, QUYON, QUE. 100 Barils d'Avoine PAKENHAM, ONT. roulée. Communications dirigées 100 tonnes de Provendes avec

P. P. J. Demandez nos cotations O. N. et W. par char mélangé. C. P. R. G. A. R. Lot de char ou moins — G. T. R. Blé, Sarrasin, Avoine, O. et N. Y. Semences de Céréales, Expéditions par Rail Blé d'Inde, Féves, ou par Eau. Orge, Middling.

Bureaux à OTTAWA et PAKENHAM, ONT.; QUYON et MONTREAL, QUE.; WINNIPEG, MAN. Bureau d'Ottawa, 211 rue Wellesley. Telephone 1563. Bureau de Montréal 436, Bâtisse du Board of Trade.