

ment hachées de tiges d'oignon. Pendant les quatorze premiers jours de l'expérimentation, on ne pouvait remarquer aucun changement de goût aux œufs ; mais le quinzième jour le goût d'oignon était manifeste. On doubla pendant les quatre jours suivants la ration d'oignon. Les œufs contractèrent, par suite, un goût d'oignon tellement prononcé, qu'ils furent absolument impropres à manger. Dès qu'on cessa avec le rationnement aux tiges d'oignon, le goût d'oignon diminua peu à peu, pour disparaître complètement au bout d'une semaine.

Les expériences de cette nature ne sont d'ailleurs pas nouvelles. Il y a quelques années, les employés de la station de New-York firent des recherches analogues pour étudier l'influence d'aliments riches et pauvres en Albumine sur la qualité des œufs. Les poules qui reçurent du son de blé, des graines de coton et du lait écrémé donnèrent des œufs beaucoup plus appétissants et beaucoup meilleurs par rapport au goût, que celles ayant reçu une alimentation pauvre en albumine. La chair des premières fut également plus foncée, plus tendre et plus appétissante que celle des secondes.

### AVIS AUX EXPÉDITEURS DE GRAINS

L'agent général du fret du chemin de fer du Grand Tronc vient d'envoyer à ses agents une circulaire relative aux règlements qui devront être observés à ses élevateurs de Port Colborne et de Port Dalhousie.

Voici les articles de ces règlements :

1o Tout navire devra être déchargé ou chargé à son tour, selon la date de son arrivée et son inscription à raison de trois barges pour un chargement complet.

2o Aucun navire ne sera inscrit avant qu'il soit en dedans de la traverse à Port Colborne.

3o Le taux de déchargement, y compris l'enlèvement et le pelletage à Port Colborne et l'arrimage à Port Dalhousie, prenant effet à la date du 18 mars sera de 2 cts par boisseau.

4o Tous les frais doivent être payés avant livraison du fret à Port Dalhousie.

5o Le matériel roulant sera déchargé promptement.

6o Les expéditeurs seront avisés que la Compagnie n'est aucunement responsable pour pertes ou dommages par le feu sur les barges ou sur la marchandise quand elle sera dans ses élevateurs, ou en transit sur sa ligne, quelle qu'en soit la cause.



Mercredi, 19 mars 1902.

Au dire des connaisseurs, la navigation pourrait se faire de Québec au Golfe sans encombre. Il n'existe aucun obstacle sur tout le parcours du fleuve. L'on attend des steamers avant la fin du mois. C'est exceptionnel, il est vrai, mais les gens sont d'opinion que les conditions climatiques changent et s'améliorent comme le reste, et qu'il n'y a plus à craindre les grandes vagues froides d'autrefois. Tout le monde n'est pas de cet avis, naturellement, mais il semble qu'en effet nos hivers soient devenus plus cléments. Si l'on tient compte de ce que disent des navigateurs expérimentés, dont toute la carrière a été consacrée à monter et descendre le fleuve, ayant charge de navires à voiles ou à vapeur, il paraîtrait certain que le problème de la navigation à peu près ininterrompue d'un bout de l'année à l'autre est sur le point d'être définitivement résolu. Cela devient de plus en plus l'une des nécessités du commerce.

L'on a commencé, à faire des encans de fruits et autres produits venus des pays chauds. Ces encans vont se continuer, et le jour n'est pas éloigné où les premières consignations par voie maritime seront offertes en vente sur le marché de Québec même pour distribution sur tous les points du pays. C'est rationnel, du reste. Ces années dernières, nous avons vu des cargaisons de fruits consignées à Montréal, subir des retards de 10, 15 et 20 jours avant de pouvoir remonter le fleuve obstrué par les glaces au-dessus de Québec, au grand détriment du commerce en général, et aussi au préjudice des propriétaires. Il y a tout intérêt à ce que ces cargaisons soient débarquées le plus tôt possible et offertes à la consommation. Un mouvement sérieux se fait actuellement pour que la ville de Québec soit choisie comme centre de distribution ; le monde des affaires y trouvera son compte.

La saison du sucre est commencée, et s'annonce bien. Il y a déjà une bonne quantité du produit sur le marché. Il est à espérer qu'il n'y a rien de vrai dans la rumeur qui circule, que les cultivateurs se proposeraient d'altérer, dans des proportions plus considérables qu'

auparavant, la qualité de leur sucre en y ajoutant des produits étrangers. D'abord, c'est un calcul qui ne donne aucun résultat, et puis c'est une honteuse supercherie qui tourne toujours au détriment de celui qui s'en rend coupable. Malheureusement, il faut admettre que ces manipulations sont autorisées et encouragées par un trop grand nombre de marchands de la ville.

Il n'y a presque pas de magasins où l'on ne vous offre couramment sous le nom de sucre d'érable, un produit falsifié où le véritable sucre n'entre que pour une faible part. Nous oserions dire que cette conduite manque un peu de patriotisme, et plusieurs citoyens, surtout parmi les consommateurs, seront de notre avis. L'inspecteur et analyste du gouvernement fédéral a été, dit-on, prévenu de ces faits, et c'est l'intention des autorités de faire quelques bonnes confiscations avec amende, cette année, pour faire respecter la loi qui vise la confection et la vente de produits falsifiés.

#### ÉPICERIES

*Sucres* : Sucres jaunes, \$3.35 à \$3.40 ; Granulé, \$3.85 ; Powdered 6 à 6½c ; Paris Lump, 5½.

*Mélasses* : Barbade pure, tonne, 28 à 29c ; Porto Rico, 39 à 42c ; Fajardos, 36 à 37c.

*Beurre* : Frais, 18 à 20c ; Marchand, 13 à 14 ; Beurrerie, 20 à 22c ; frais, 23.

*Conserves en boîtes* : Saumon, \$1.00 à \$1.60 ; Clover leaf, \$1.60 à \$1.65 ; homard, \$2.50 à 2.70 ; Tomates, 95c à \$1.00 ; Blé-d'inde, 85 à 90c ; Pois, 90c.

*Fruits secs* : Valence, 6 ; Sultana, 10 à 13c ; Californie, 8 à 10c ; C. Cluster, \$2.40 ; Imp. Cabinet, \$2.50 ; Pruneaux 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.

*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, \$1.95 à \$2.00 ; 2e à boulanger, \$1.90 ; Patente Hungarian, \$2.40 ; Patente, \$1.85 ; Roller, \$1.80 ; Fine \$0.00 ; Extra, \$1.65 ; Superfine, \$1.55 ; Bonne Commune, \$1.40 à \$1.45.

*Grains* : Avoine (par 34 lbs) Ontario, 52c ; Province 50c ; orge, par 48 lbs, 75c ; orge à drèche, 75 à 80c ; blé-d'inde, 75c ; sarrasin, 70 à 75c ; Son \$1.00.

*Lard* : Short Cut, par 200 lbs, \$21.50 ; Clear \$23.00 ; saindoux pur le seau \$2.40 ; composé le seau, \$1.80 ; jambon, 12½ à 13c ; bacon, 11 à 12c ; porc abattu, \$5.50 à \$8.25.

*Poisson* : Hareng No 1, Labrador, \$5.50 ; morue No 1, \$7.00 ; No 2, \$6.00 ; morue sèche, \$5.00 le quintal ; saumon, No 1 \$14.00 ; No 2 \$13.00 ; No 3 \$10.50 ; anguille, 6c la lb.

Nous n'avons pas les meilleures nouvelles des manufactures de chaussures. Il y a certaine persistance dans la rumeur que l'ouvrage est loin d'y être abondant. Un fait certain, c'est qu'un grand nombre