

vaporisation de l'alcool, en se basant tout uniment sur ce qu'on nomme la conductivité du métal, qui fait que la chaleur d'une pièce en métal se communique presque intégralement et très vite à toutes les autres parties métalliques qui lui sont soudées. C'est sur ce principe que sont basées les lampes Decamps ou Hélios, que nous avons pu examiner en détail et que nous employons personnellement. Le réservoir de vaporisation est soudé intimement à la tige et au tube qui soutiennent le manchon incandescent, et qui sont portés à une assez haute température par ce manchon, si bien que le bec une fois allumé entretient une chaleur suffisante dans les parois du réservoir de vaporisation; et cette chaleur est constamment proportionnée à la quantité de lumière que l'on fait donner à la lampe en ouvrant plus ou moins le petit robinet qui laisse échapper les vapeurs d'alcool. Seulement, au début de l'allumage, il faut maintenir environ 50 secondes, sous le réservoir et dans une ouverture aménagée, un allumoir qui brûle en donnant la chaleur nécessaire à la production des premières vapeurs.

Dans les appareils de chauffage à l'alcool, dont il nous reste à parler, nous retrouvons la production de vapeurs d'alcool au moyen d'une veilleuse chauffant le réservoir où vient se vaporiser cet alcool, ou grâce à la conductibilité du métal; il va sans dire qu'on ne recourt pas ici au manchon incandescent, puisqu'il s'agit de la chaleur, et non de la lumière. A la vérité, il ne semble pas que l'alcool rende autant de services pour le chauffage que pour l'éclairage, précisément par suite de sa faible puissance calorifique; néanmoins, là encore, il est susceptible d'être fort précieux, par suite de ses qualités spéciales.

Et si l'on cherche à tirer une conclusion de tout ce qu'on a vu dans les essais successifs et dans la récente exposition, on pourra se dire que dès maintenant l'alcool promet de jouer un rôle des plus importants et des plus utiles, les usages s'en vulgarisant au fur et à mesure que le prix de vente s'en abaissera comme on peut l'espérer.



Mardi, 23 décembre 1902.

Nous ne connaissons pas grand-chose du résultat des conférences des premiers ministres des diverses provinces du Dominion, conférences qui ont été tenues à Québec durant la semaine qui vient de s'écouler. Le sujet principal en est un

qui intéresse tous les citoyens, attendu qu'il s'agit de faire une répartition plus équitable des revenus généraux du Canada, par la distraction d'une partie des recettes fédérales pour les fins du gouvernement des provinces. L'on appelle cette question le "rajustement du subside fédéral", et ce n'est point l'occasion d'entrer dans le détail de cette affaire. Seulement, nous croyons que le concours des financiers et des hommes de commerce ne serait pas inutile pour donner plus de force aux réclamations des provinces. C'est ce que notre chambre de commerce a compris, et tout le monde se réjouit à Québec de ce que cette importante corporation ait pris l'initiative d'un banquet d'honneur aux représentants officiels des provinces avant leur départ, et de ce que cette démonstration ait été couronnée de succès. L'occasion était bonne pour toucher la question d'une nouvelle voie ferrée à travers le continent, et l'expression unanime d'opinion paraît avoir été favorable au projet du Trans-Canada. C'est ce qu'annoncent les journaux quotidiens. Quoi qu'il en soit, l'échange des aspirations et des idées, la connaissance plus intime des ressources de notre ville, la réception sympathique de la chambre de commerce, tout cela est de nature à créer un mouvement d'affaires dans notre milieu, et, à ce point de vue, il nous incombait de signaler cet heureux événement.

Plus l'année approche de sa fin, plus le va-et-vient est considérable dans les magasins. Le commerce de toute la semaine a été remarquablement actif. Il est malheureux que la pluie ait fait rage hier, lundi, et qu'elle ait rendu les chemins à peu près impraticables. Voilà de ces contre-temps qui déconcertent les gens, vendeurs et acheteurs, donnant raison à ceux qui prétendent qu'il ne faut jamais attendre au dernier moment pour compléter une affaire. Rien n'est encore compromis toutefois, et le personnel des magasins est toujours à la disposition du public, avec certitude de pouvoir satisfaire tout le monde.

QUOTATIONS DU 23 DECEMBRE 1902.

#### EPICERIES

SUCRES:—Jaunes, \$3.20. Ex-ground, 5 1-2c. Powdered, 5 1-2c à 6 1-2c.

MELASSES:—Barbades, pures, tonne, 25c à 26c; Porto-Rico, 30c à 31c. Fajardos, 32c à 33c.

BEURRE:—Frais, 20c à 22 1-2c; Marchand, 17c à 18c; Beurrerie, 22c.

FROMAGE:—11c à 13c.

CONSERVES EN BOITES:—Saumon, par douzaines, \$1.00 à \$1.50; Clover leaf, \$1.45 à \$1.50. Homard, \$2.50. Tomates, \$1.80 à \$2.00. Pois, Blé-d'Inde, et Fèves, 85c à \$1.00.

FRUITS SECS:—Valence, 7 1-2c; Corinthe, 5c à 6 1-2c.

TABAC CANADIEN:—En feuilles, 15c par 50 lbs; Walker Wrappers, 17c à 18c;

Kentucky, 14c à 15c; White Burleigh, 15c; Connecticut, 14c à 15c.

PLANCHES à LAVER:—Favorites, \$1.70; Waverly, \$2; Imp. Globe, \$2; Water Witch, \$1.50; King, \$2.00; Victor, \$2.10.

BALAIS:—2 cordes, \$1.65 la doz; 3 cordes, \$2.00 à \$2.35; 4 cordes, \$3.00 à \$2.75.

#### FRUITS

ORANGES:—De Sorrente, 160 de grosseur, \$3.00; 200 de grosseur, \$3.25; 300 de grosseur, \$3.50.

CITRONS:—de Messine, 300 de grosseur, \$3.00 à \$3.50 la boîte.

POMMES:—Pommes d'automne, \$2.50 à \$3.00; pommes d'hiver, \$3.00 à \$4.00.

POIRES:—50c le panier.

RAISIN:—Bleu, 30c; rouge, 50c; Malaga, \$6.00 par 50 lbs.

OIGNONS rouges, en quart, \$2.00.

#### FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

FARINES:—Forte à boulanger, \$1.95 à \$2.00; 2e, \$1.80 à \$1.90; Roller, \$1.80 à \$1.85; Pat. Ontario, \$1.80 à \$1.85; Manitoba, \$4.40 à \$4.60.

GRAINS:—Blé Manitoba, 73c; Avoine, 40c à 42; Orge, par 48 lbs, 65c à 70c; Orge à drèche, 70c à 80c; Blé-d'Inde, 70c à 75c; Sarrasin, 70c; Son, 90c; Pois, \$1.10.

LARD—Short Cut, par 200 lbs, \$23.50 à \$25.00. Clear fat, \$26.00 à \$26.50; Clear back, \$27.50 à \$28.00. Saindoux pur, le seau, \$2.75. Composé, \$1.90 à \$2.10. Chaudière, \$2.10. Jambon, 12c à 13c. Bacon, 12c à 13c.

HUILES:—Loup-marin, 37c à 40c; Morue, 32c; Marsouin, 35c.

POISSON:—Morue No 1, \$5.50 à \$6.00; No 2, \$5.25 à \$5.50. Saumon, No 1, \$16; No 2, \$15.

#### PRODUITS DE LA FERME

OEUFS:—Frais, 22c à 25c; chaulés, 18c à 19c.

PATATES:—75c à 80c le sac.

\*\*\*

Comme c'est une habitude, ici à Québec, de mettre dans les baux de magasins une clause spéciale que les parties devront mutuellement se donner avis quatre mois à l'avance de leur désir de continuer le bail ou d'y mettre fin, nous voyons qu'il se fait déjà un remue-ménage assez considérable sur les rues commerciales, et que plusieurs maisons d'affaires nouvelles se cherchent des établissements convenables. De même, de puissantes maisons du dehors veulent ouvrir des comptoirs à Québec, et la valeur locative des propriétés augmente en proportion de la demande qui en est faite. C'est une indication de progrès et de prospérité que nous constatons avec plaisir.

L'on nous dit que, sur le nombre de 150 licences pour vente de spiritueux au verre, près de 100 demandes ont déjà été faites et acceptées par les commissaires. C'est une avance considérable sur les années dernières. La loi fonctionne de mieux en mieux, depuis que les propriétaires de licences savent qu'ils n'auront pas à subir la concurrence déloyale des débitants non licenciés, et le commerce général en profite d'autant.