

LE PRIX COURANT

(THE PRICE CURRENT)
REVUE HEBDOMADAIRE

Commerce, Finance, Industrie, Assurance, Propriété Immobilière, Etc.

EDITEURS:

LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES
(The Trades Publishing Co.)

42, Place Jacques-Cartier, - MONTREAL
TELEPHONE BELL MAIN 2547

ABONNEMENT MONTREAL ET BANLIEUE - \$2.80
CANADA ET ETATS-UNIS - 2.00 PAR AN.
UNION POSTALE - - Fns 20.00

Il n'est pas accepté d'abonnement pour moins qu'une année complète.

L'abonnement est considéré comme renouvelé si le souscripteur ne nous donne pas avis contraire au moins quinze jours avant l'expiration, et cet avis ne peut être donné que par écrit directement à nos bureaux, nos agents n'étant pas autorisés à recevoir de tels avis.

Une année commencée est due en entier, et il ne sera pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages ne sont pas payés.

Nous n'accepterons de chèques en paiement d'abonnement, qu'en autant que le montant est fait payable au pair à Montréal.

Tous chèques, mandats, bons de poste, doivent être faits payables à l'ordre de : "LE PRIX COURANT."

Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes demandes de renseignements.

Adresses toutes communications simplement comme suit.

LE PRIX COURANT, Montréal.

CA ET LA

Le premier charbon bituminex produit aux Etats-Unis fut extrait du Bassin Richmond, petit territoire situé au sud de la Virginie. Les gisements de charbon y sont très irréguliers et le charbon qu'on en extrait est plutôt de qualité inférieure, comparé à celui d'autres districts avec lequel il doit entrer en rivalité. On connaissait l'existence de charbon dans le bassin Richmond dès 1700 et, en 1789, des expéditions furent faites à quelques-uns des états du nord. En 1822, la production s'élevait à 48,214 grosses tonnes. A présent le peu de charbon qui est produit par ces houillères est destiné uniquement à la consommation locale.

Le paprika est préparé au moyen du fruit du *Capsicum annum*, qui croît en Hongrie, où il est tenu en haute estime, et où on l'emploie beaucoup dans la cuisine. Le paprika se divise en quatre classes suivant sa force et sa couleur. Le paprika zegediner est le plus estimé des gourmets. On l'emploie généralement comme condiment et on le place sur la table dans une salière.

Le grand flétan est le poisson le plus gros de la famille du carrelet ou poisson plat; il a une longueur de trois à six pieds et pèse jusqu'à 100, 200 et même 300 livres. Ses deux yeux sont du côté droit de la tête. On le pêche surtout au large des côtes du Groenland, de la Norvège, de l'Ecosse et des pays des latitudes nord similaires. Une fois pris, on le conserve souvent en vie pendant six ou huit semaines en le plaçant dans de grandes caisses perforées, que l'on plonge dans une eau peu profonde. Sa chair est blanche et ferme, mais plutôt sèche et grossière; toutefois ses nageoires sont tendres et délicates. Outre qu'on le mange frais et cuit, on le sale, on le fait sécher et on le fume. Souvent aussi on le découpe en tranches et on le fait mariner dans des barils.

Lucca est le nom d'une grande ville à quatorze milles environ de Pise, en Italie; il s'y fait un commerce considérable d'une huile excellente, produit des magnifiques jardins d'oliviers des alentours. Cette huile est pour la plus grande partie expédiée à Leghorn et exportée en fûts et en jarres de 40 gallons, ces dernières étant jugées préférables au bois pour les qualités de choix.

Les thés Pekoe sont considérés comme les thés noirs de Chine de la plus haute qualité, particulièrement ceux qui viennent du sud. Les thés pekoe sont préparés au moyen des premières cueillettes des feuilles du début du printemps, dont les extrémités sont recouvertes d'un fin duvet. Le thé pekoe parfumé ou Orange Pekoe est généralement préparé avec les qualités les plus médiocres de thé pekoe ordinaire et ne doit son parfum délicieux qu'à ce qu'il est parfumé avec les fleurs d'une olive, de l'orange chinoise, etc.

Les nectarines sont une variété d'un fruit ressemblant à la pêche, *Amygdalus Perrica*, de la même famille que l'abricot, mais très sucré et ayant une enveloppe unie. La nectarine semble différer simplement de la pêche ordinaire par la pelure qui est plus rude et plus duvetée chez cette dernière. La chair de la nectarine est plus ferme, tandis que son noyau est toujours détaché de la pulpe.

Les hommes sont supérieurs ou inférieurs suivant la proportion dans laquelle ils possèdent certaines qualités; l'honneur, la franchise, la santé, le système, l'esprit qui porte à aider les autres sont des qualités que l'on ne peut pas acquérir.

D'après les prévisions officielles d'experts en agriculture, la récolte du riz au Japon sera supérieure, cette année, de 17 pour cent à la récolte moyenne des saisons précédentes.

Pendant l'année 1908, il y a eu 470 explosions de chaudières aux Etats-Unis, relativement à 471, 431, et 450 respectivement en 1907, 1906 et 1905. Le nombre des personnes tuées par ces explosions en 1908 est 281; en 1907, il était de 300, en 1906, de 235 et en 1905, de 383. Pendant la période qui s'est écoulée depuis le 1er octobre 1867, le nombre total des explosions de chaudières a été de 10,051, dans lesquelles 15,634 personnes furent blessées et 10,884 furent tuées.

Un établissement de confection de robes, à Boston fonctionnant entièrement par l'électricité, a un coupeur électrique pouvant couper d'un seul coup 250 épaisseurs de drap, une machine à coudre les boutons qui coud 3,000 boutons par jour, une machine à faire les boutonnières qui en fait 400 par jour, des machines à coudre les manches, à faire les remplis, les blouses et les jupes, faisant 1800 à 3500 points par minute.

Une nouvelle station de pouvoir hydro-électrique a été terminée sur la rivière Reedy, dans la Caroline du Sud. Cette station emploie le courant entier de la rivière qui fournit 110 pieds cubes par seconde; mais elle a un réservoir d'une capacité de 1,600,000 pieds cubes, dont l'eau est retenue par une digue en maçonnerie. Trois turbines actionnent des générateurs reliés directement, dont l'un a une capacité de 300 kilowatts et les deux autres une capacité de 600; ils engendrent un courant alternatif triphasé à une pression de 2,300 volts.

L'expérience montre que le succès est dû moins aux aptitudes qu'au zèle. Celui qui réussit est celui qui se donne corps et âme à son travail.

Les anciens Romains excellaient dans la fabrication de la poterie. Ils avaient de véritables fourneaux à moufle et même une sorte de four à gazogène. Des essais faits pour reproduire le brillant