

pour ramener un peu de confiance. Après les nauséabonds détails mis en lumière, bien des gens préféreraient s'abstenir et auront sans doute recours à d'autres éléments d'alimentation.

Il serait injuste d'envelopper tout ce qui est produit américain dans cet ostracisme, car il existe heureusement certaines organisations dignes de confiance et faisant exception.

Par exemple, l'établissement modèle de la Franco-Américain Food Company, à Jersey City, a été créé et est dirigé par des Français, et tous ceux de nous qui ont eu le plaisir de le visiter en détail conservent un souvenir spécial d'admiration pour l'impeccable propreté et le remarquable esprit de système, ne se démentant jamais pendant toutes les phases d'une manutention compliquée que l'on peut suivre sous un seul toit, depuis la réception des matériaux divers jusqu'à la mise en boîtes.

Il est juste aussi de reconnaître que New-York compte un nombre de Français parmi les meilleures maisons de charcuterie. A ce sujet, M. Faguet constate un fait singulier. Ayant à procurer à sa compagnie, pour son agence de Nantes, des conserves et des salaisons américaines, et les types qu'il avait pris dans les grosses usines de Chicago ayant été insuffisants, il est adressé à un des charcutiers français établis et estimés à New-York. Seulement, si ce dernier se déclarait très disposé à effectuer les fournitures désirées, il lui a été impossible d'obtenir du contrôle américain le visa d'inspection sans lequel cette nature de produits ne peut entrer en France. Le motif allégué était que le système d'inspection n'était organisé qu'à Chicago. Encore cette fois les bons souffraient, alors que les mauvais avaient à leur disposition tous les certificats nécessaires. Cet état de choses doit du reste bientôt faire place à des règlements plus équitables.

Justement, le bureau de la statistique vient de publier, sur l'exportation des viandes américaines, un bulletin qui arrive à son heure et bien à point pour permettre d'établir une comparaison entre leur valeur durant les dix premiers mois de l'année fiscale 1905 et celle de la même période de 1906.

L'augmentation produite pendant les dix dernières années a été de près de 60 pour cent, puisque la fourniture de ces produits s'est élevée de \$104,675,845 à \$166,268,306. Les travaux préliminaires de statistique du mois de mai indiquent que la vente atteindra environ \$16,000,000, ce qui fera pour les onze mois près de \$182,000,000, et peut-être \$200,000,000 pour l'année entière, somme dépassant de beaucoup celles des exportations de viandes de conserve des années précédentes.

Il est possible que la vente atteigne

QUEBEC STEAMSHIP CO. LIMITÉE.

New-York, Bermudes et Indes Occidentales.

Lignes de la Malle Royale.
Partant de la jetée 47, North River, New-York.

De New-York aux Bermudes.

Le BERMUDIAN,

5530 tonnes, 12 et 26 Septembre.

De New-York aux Indes Occidentales.

BARBADE direct

Steamer TRINIDAD Samedi, le 15 Sep'embre à midi.

St-Thomas, St-Croix, St-Kitts, Antigua, la Guadeloupe, St-Domingue, la Martinique, Ste-Lucie, la Barbade et Demerara.

Steamer PARIMA, le 20 Septembre, à 3 p. m.

On peut se procurer des tickets dans tous les principaux bureaux de tickets.

Pour fret, passage et assurance, s'adresser à A. E. Outerbridge & Co., 29 Broadway, New-York. Arthur Ahern, Secrétaire, Québec.

A. G. BROCK & CO. AGENTS,
211, Rue des Commissaires, Montréal.



LE BUREAU DU JOUR

Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégeant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité de la durée et du dessin, ils devancent toutes les autres marques. Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements.

Canadian Office and School Furniture Co., Limited,
Preston, Ont. Can.
Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.

L. R. MONTBRIAND,

Architecte et Mesureur,
No 230 rue St-André,
Montréal.

Une Industrie Purement Canadienne

COUVERTURE EN MICA

Pour Tuyaux à Vapeur, à Eau Chaude et à Eau Froide, Tuyaux de Chaleur, Fournaies, Chaudières, Etc.

APPAREILS REFRIGERANTS

Reconnus par des experts du Canada, de la Grande-Bretagne et des Etats-Unis comme ayant les qualités non conductrices les plus hautes au monde.

MANUFACTURÉE UNIQUEMENT PAR

Mica Boiler Covering Company, Ltd.
86 à 92, RUE ANN, MONTREAL.

Entrepreneurs pour l'Amirauté Britannique.

Recompenses à l'Exposition de Paris, 1900; l'Exposition Pan-Américaine, 1901; Glasgow, 1901; Wolverhampton, 1902, etc., etc.

cette année \$200,000,000; cependant il est certain que les scandales, connus depuis longtemps, mais étalés dernièrement par la presse américaine, auront une influence désastreuse sur cette branche du commerce, et cela par la faute des fabricants eux-mêmes et de leurs adhérents. Sans leur désir, en effet, d'éviter une loi qui les garantisse contre leurs propres engagements, ils ont combattu le projet qui les soumettait à une inspection sévère et ont réussi à échapper aux difficultés qui leur auraient été créées. L'avenir nous apprendra s'ils ont été bien inspirés et si les marchés européens, qui leur sont fermés en partie temporairement, leur ouvriront à nouveau leurs portes.

Assurément, il y a aujourd'hui une demande incessante pour les graisses, qui forment leur plus forte vente et qui se présentent en premier lieu sur la ligne des conserves. L'augmentation de ce chef, pendant les dix premiers mois de cette année, s'élève à \$23,010,498, puisque l'exportation a été de \$51,578,103, contre \$28,567,605. Et un commentaire que nous avons sous les yeux explique que pour cet article il n'y a rien à craindre, parce que rien ne prouve qu'il est adulteré ou dangereux pour la santé publique, excepté le dégoût qui peut provenir des indiscretions des journaux, annonçant qu'il est préparé avec des porcs malades! Il reste à prouver que les germes morbides sont détruits par les procédés employés dans la fabrication. Après la graisse vient le lard. L'augmentation en a été légère pendant les dix ans écoulés; elle n'a été que de \$535,437, avec une valeur variant de \$28,994,849 à \$29,530,276. Le boeuf frais, dont on exportait en 1896 \$14,850,553, monte à \$19,977,948. Pour ce produit non fabriqué il n'y a pas grand chose à dire, et les vétérinaires peuvent voir si la bête était saine ou malade. La valeur des jambons a atteint \$16,620,582 après \$9,625,095 pendant les dix mois de 1905. Les huiles de graisse et la margarine, qui ont donné \$7,374,694 en 1905, s'élèvent à \$14,977,680 en 1906, et le porc salé, dont l'importation était de \$3,351,205, se trouve être cette année de \$9,987,082. Le boeuf de conserve ne produit pas une grosse somme, et sa vente n'a pas augmenté beaucoup durant les dix dernières années; elle n'a été que de \$5,705,308 en 1906, contre \$5,100,591 en 1896. Par contre, le boeuf salé va de \$338,053 à \$4,148,955. Il y a dix ans on n'exportait presque pas de porc frais; cet article a produit au 30 avril 1906 pour les dix mois écoulés, \$1,101,201. Quant au porc en boîtes, qui n'était pas connu en 1896, on en a livré pour \$199,428 à l'étranger durant les dix mois passés.

Il est intéressant de noter où vont ces produits divers de l'industrie des conserves de viandes américaines, et nous remarquerons d'abord que l'Angleterre