

ché le plus avantageux. Autrefois je me rappelle bien que mon père qui faisait alors un grand commerce d'exportation des grains et de foin, recevait des comptes de vente de lots de foin vendu jusqu'à \$36 par tonneau. Le gouvernement américain ne chargeait alors que 20 p.c. *ad valorem* de droits. La nation américaine était alors à notre merci pour ses besoins, mais aujourd'hui qu'elle peut se dispenser de nous, elle aspire à nous charger \$4 de droits par tonneau, c'est la protection dans sa plus large acception, de notre côté protégeons nous.

Avant longtemps je suis convaincu, les marchés de la Nouvelle Angleterre seront envahis par le foin de l'ouest et il se vendra à un prix tel que nos cultivateurs ne pourront pas même le cultiver pour retirer leurs déboursés.

Notre marché naturel, c'est celui de Londres, de Glasgow et plusieurs républiques de l'Amérique du sud; le foin vaut actuellement à Londres et à Glasgow 95 chelins représentant ici \$13 courant, tandis qu'à Boston vendu \$13 par tonneau, même sans droits, le rendement serait ici, seulement de \$8, et vendu à \$13 avec des droits de \$4 le rendement ne serait que \$4 ici. Les exportations du foin en Angleterre, l'année dernière ont été de \$84,000.

Il y a une chose à faire dans le but de profiter des avantages du marché anglais c'est de concentrer toutes nos influences à faire baisser le taux du fret océanique qui à 40 shellins, est trop élevé, et ce qui plus est, serait de faire consentir les vaisseaux à prendre le foin pressé à leur bord, car ce n'est qu'après beaucoup de sollicitation que l'on réussit quelquefois à affréter une centaine de tonneaux par ci par là.

LE PIQUE-NIQUE DES EPICIERS

Voici la liste officielle des prix et des gagnants aux jeux du Pique Nique des Epiciers:

No 1. Palets:  
1er prix. Médaille d'or offerte par M. Jules Giroux, représentant E. Puet, Cognac;—M. McPhee.

2d. Un demi baril de farine à pâtisserie, offert par M. James Dalrymple;—M. B. Connaughton.

No 2. Course d'un quart de mille pour teneurs de livres et commis:  
1er prix. Plateau à fruits par Messrs Christie Brown & Cie;—B. Taylor.

2d. Un quart de farine offert par M. Geo. Wait;—A. Gauthier.

No 3. Course d'un quart de mille pour charroyeurs et hommes de magasins:  
1er prix. Une tonne de charbon offerte par M. Joseph Asselin;—W. Turnbull.

2d. Une boîte de thé, offerte par Messrs Thos. Doherty & Cie;—E. Vannier.

3e. Une boîte de savon "Common sense" offerte par Messrs Darling & Brady;—John Burgess.

No 4. Course de cent verges ouverte à tous ceux qui ont quelque connection avec l'épicerie:  
1er prix. Un baril huile de pétrole, offert par M. Alex. Bremner;—H. Phillips.

2d. Une boîte de poudre à pâte Cooks' Friend, offerte par M. W. D. McLaren;—Thos. Scott.

No 5. Saut en longueur pour épiciers et leurs employés:  
1er prix. Coupe en argent offerte par MM. James Lee & Cie;—A. Gauthier.

2d. Une boîte de savon Queens' Landry, offerte par MM. Alfred & fils;—John I. Watson.

No 6. Course de cent verges pour garçons de 15 ans et au dessous:  
1er prix. Médaille d'argent;—I. Lynch.

2d prix \$2.00;—B. Giles;  
3e prix \$1.00;—B. Gaffney.

No 7. Course de cent verges pour fillettes de 12 ans et au dessous:  
1er prix \$3.00;—Effie Warner.

2d prix. Boîte de bonbons;—Jane Long.

3e prix. Boîte de bonbons;—Katie Cafferty.

No 8. Course de cent verges pour les épiciers et leurs employés dont les magasins sont fermés le jour du Pique Nique:  
1er prix. Boîte de thé de fantaisie offerte par MM. Lightbound Ralston & Cie;—B. Taylor.

2d. Baril de farine offert par MM. David Robertson & Cie;—W. Turnbull.

3e. Cent livres de farine patente de St Louis offerte par M. Martin Hickey;—Arthur-Laniel.

No 9. Course de cent verges pour les membres du comité général du Pique Nique:  
1er prix. Beurrier en argent offert par MM. Christie Brown & Cie;—Stanislas Demers.

2d. Huilier en argent offert par M. Lyon Silverman;—John T. Watson.

3e. Tiroir à sucre breveté offert par M. J. N. Trudeau;—W. Corbeil.

No 10. Course d'un quart de mille pour tous ceux qui sont employés par les fabriques de biscuits en gros de la ville.  
1er prix. Coupe en argent offerte par la Lang Manufacturing Company;—J. R. Copping.

2d. Beurrier en argent offerte par la même;—F. Alarie.

3e. Plateau à cornichons offerte par la même;—W. Alarie.

No 11. Course d'un quart de mille pour les souscripteurs au pique nique et leurs employés:  
1er prix. Canne à pommeau d'or offerte par la Montreal Brewing Co;—A. Hinton.

2d. Coupe en argent;—A. Gauthier.

No 12. Course de cent verges pour les journalistes:  
1er prix. Médaille d'or offerte par la Canadian Brewing Co;—Alex. McLean, du Canadian Grocer.

2d prix. Coupe en argent offerte par Le Prix Courant;—B. Mahler, du St Johns' News.

No 13. Course de canots un seul rameur 1/2 mille avec tournant:  
1er prix. Médaille d'or et d'argent offerte par l'association;—J. T. Wilson.

2d. Médaille d'argent offerte par l'association;—Thos. Scott.

3e. Coupe d'argent offerte par Messrs McBride Harris & Cie;—B. Taylor.

No 14. Tug of War entre escouades de Montréal et de Knowlton.  
Prix, douze chapeaux à être achetés à Knowlton;—gagné par Knowlton.

No 16. Danse Ecossaise (Highland Fling) en costume:  
1er prix \$3.00;—E. Nevin.

2d prix \$2.00;—Thos. McRae.

No 17. Danse des épées:  
1er prix \$3.00;—Thos. McRae.  
2d prix \$2.00;—E. Nevin

POTASSE, SOUDE ET SAVON

La potasse (perlasse), la soude (soda) et le savon, voilà trois choses bien connues et que l'on manie chaque jour dans l'économie domestique, quoique généralement on confonde les deux premières dans leur appellation. Ce que l'on vend communément en boîte ou en futs de tôle sous le nom de potasse en roche ou de caustique n'est pas de la potasse mais de la soude ou soda caustique. Le mot *soude* est la dénomination française, le mot *soda* est la dénomination anglaise. La perlasse commune est de la potasse brute contenant environ 35 pour cent de potasse caustique, tandis que la potasse pure du commerce en contient environ 90 pour cent. La perlasse commune est préférable à la potasse commerciale pure pour l'usage domestique.

La perlasse est le produit du lessivage des cendres de bois et de l'évaporation à sec de la lessive que l'on traite par la chaux quand on veut donner au résultat un plus haut degré de causticité. La potasse est fabriquée avec la chlorure de potassium provenant des mines de Strasfort, en Allemagne et qui est à la potasse ce que le chlorure de sodium ou sel commun est à la soude. Le chlorure de potassium est traité par l'acide sulfurique qui le décompose; ce dernier s'empare du potassium avec lequel il se combine pour former du sulfate de potasse et il reste comme déchet de l'acide chlorhydrique ou muriatique. La sulfate de potasse est ensuite calciné avec du charbon et du carbonate de chaux (craie ou blanc d'Espagne); sa décomposition a lieu et il se forme du carbonate de potasse qui est à la potasse ce qui est le sel de soude ou sauda à laver à la soude, et comme déchet, du sulfate de chaux. Enfin le carbonate de potasse dissout dans l'eau est rendu caustique en le traitant par la chaux vive ou caustique qui se transforme en carbonate de chaux en enlevant à la potasse son acide carbonique. Il ne reste plus qu'à évaporer à siccité la lessive de potasse caustique après l'avoir tirée au clair.

Ce qui fait que l'on est communément porté à confondre la potasse et la soude, c'est que ces deux corps sont intimement liés par des propriétés analogues dont la principale est celle qu'ils possèdent de se combiner avec les acides gras pour former des savons solubles dans l'eau, propriété qu'ils ne partagent avec aucune autre substance; seulement, les savons faits avec la potasse sont mous et ceux qui sont faits avec le soude sont durs. Cette particularité est vraisemblablement due à ce que la potasse et les sels de potasse sont délicats cents, c'est-à-dire qu'ils attirent l'humidité, et que la soude et les sels de soude sont efflorescents, c'est-à-dire qu'ils s'effleurissent naturellement à l'air et se réduisent en une poudre blanche en perdant leur humidité.

La soude naturelle se prépare comme la perlasse par le lessivage des cendres des plantes marines qui contiennent de la soude, tan-

dis que les cendres des plantes terrestres contiennent de la potasse. Quant à la soude artificielle, elle se prépare avec le chlorure de sodium ou sel commun par des procédés analogues à ceux qu'on emploie pour faire la potasse avec le chlorure de potassium de Strasfort.

D'après ce que nous avons dit plus haut sur la production du savon mou par la potasse, le savon que l'on prépare avec les cendres de bois devrait être également mou, et il le serait en effet si l'on ne complétait pas le procédé par l'addition d'une certaine quantité de sel commun.

Voici l'explication de ce qui se produit; le savon fait avant l'addition du sel est la combinaison de l'acide gras avec la potasse; avec l'addition du sel, il s'effectue une double décomposition et une double recomposition: l'acide chlorhydrique du sel s'empare de la potasse pour former du sel de potasse qui reste dans la lessive, et la soude du sel, prenant la place de la potasse auprès de l'acide gras, forme avec lui un savon dur à la soude.

En dehors des falsifications que l'on peut rencontrer dans le caustique du commerce et surtout dans celui qui est vendu en petites boîtes, car le caustique en futs des savonniers est toujours vendu au titre certifié; falsifications qui se font généralement par l'addition du sel commun, la soude est plus ou moins forte, plus ou moins caustique, suivant la quantité de soude carbonatée que l'article peut renfermer, et ceci dépend de l'habileté, de l'honnêteté et des soins apportés dans la fonte et la mise en boîtes. Ceux qui s'occupent de cette spécialité reçoivent la soude en futs titrée comme les savonniers; ils la font fondre dans des chaudières et il la mettent en boîtes tandis qu'elle est liquide. Or la soude caustique a une grande tendance à absorber l'acide carbonique de l'air, et plus on favorisera cette absorption plus la causticité sera diminuée.

LE FROMAGE DE GRUYERE

Le centre de fabrication de ce fromage célèbre est le village de Gruyère, dans le canton de Fribourg en Suisse et il est livré au commerce sous forme de grands disques ou meules pesant de 30 à 35 kilogrammes (66 à 77 livres). Il faut pour un fromage au moins 300 litres de lait (660 livres). Naturellement, dans ces régions montagneuses, il existe peu de troupeaux assez nombreux pour fournir en un jour ou même en deux une quantité de lait suffisante pour faire un fromage, aussi la fabrication, se fait par association, mais non pas dans un établissement commun comme cela a lieu pour les fromageries de ce pays, car là-bas, chaque membre de l'association a sa fabrique propre chez lui. Les propriétaires de vaches d'une localité forment une société gérée par un comité élu, généralement de cinq membres. Chaque membre reçoit à tour de rôle le lait de ses co-associés et fabrique comme il l'entend son fromage dont il demeure le seul propriétaire, mais en même temps, il devient débiteur envers les autres des quanti-